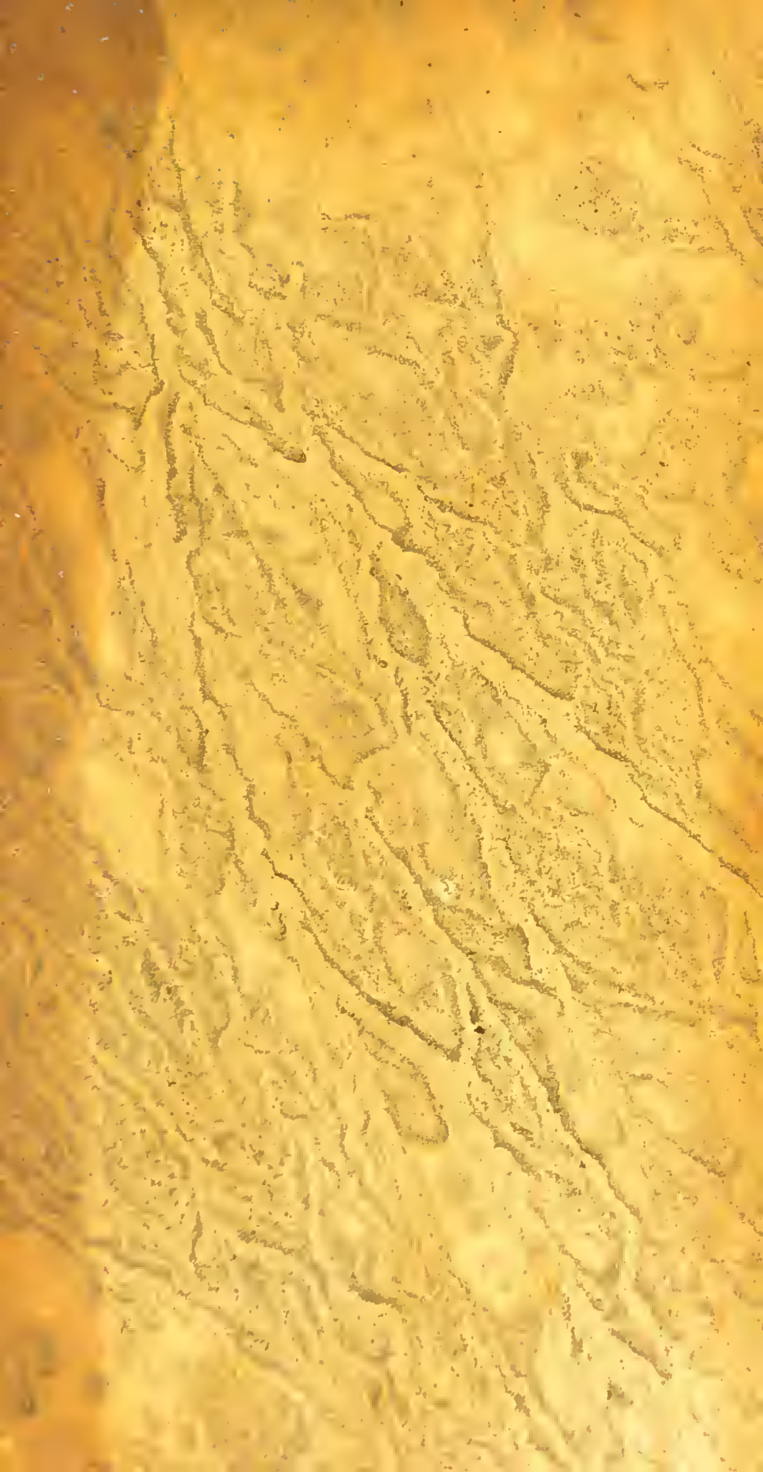
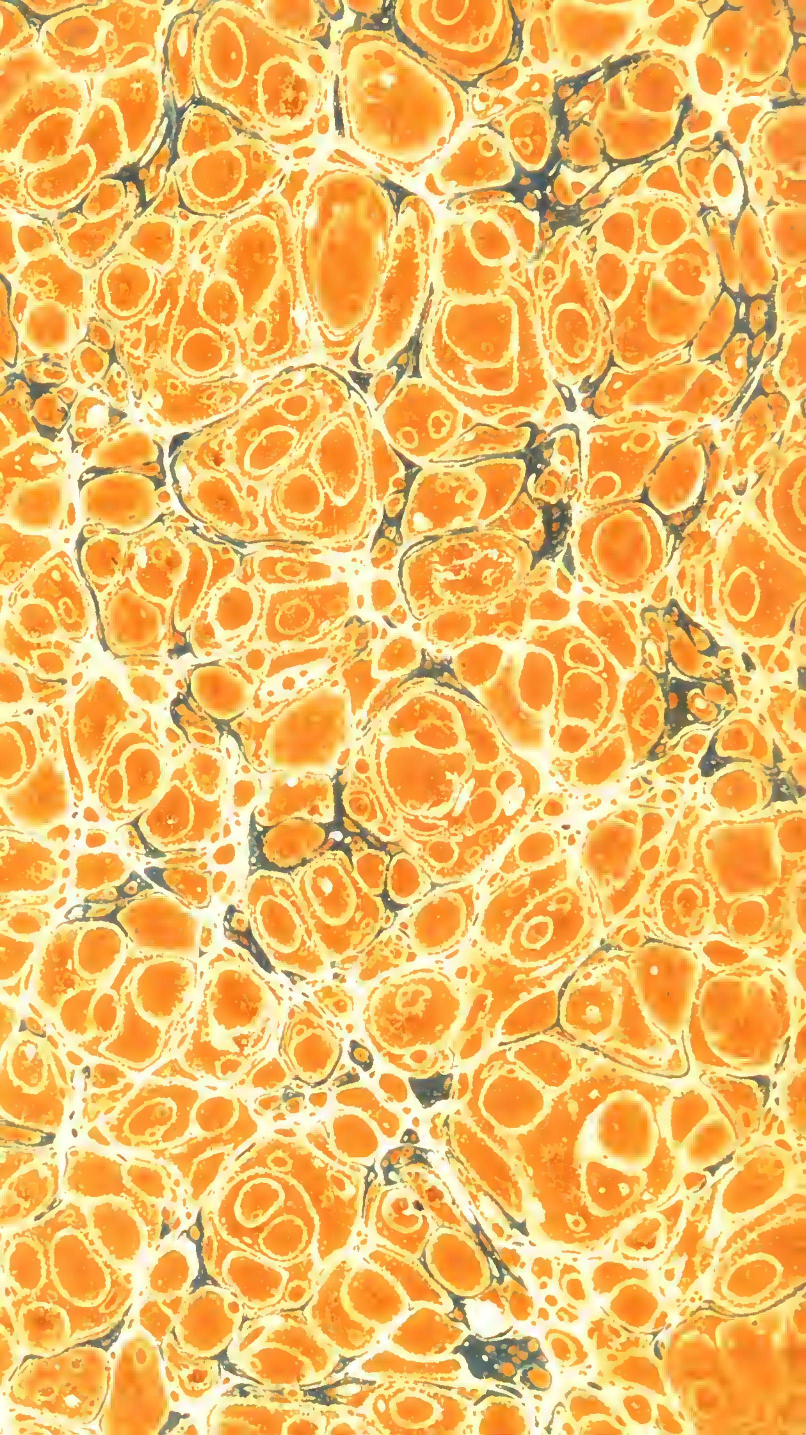
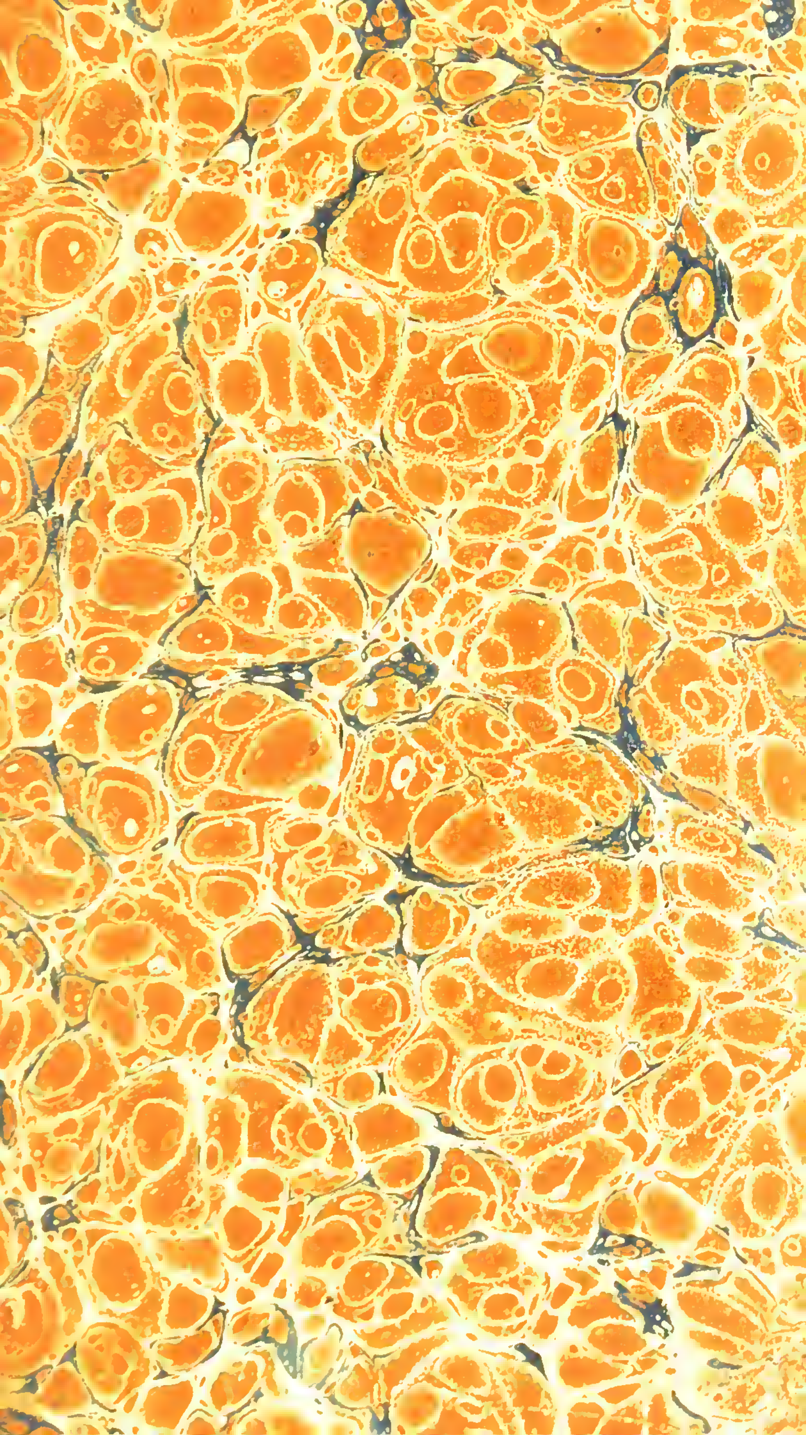






16828/A
C. II.
9/c

# MANUEL
# DE SANTÉ

ET

D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE,

42550

# MANUEL DE SANTÉ

ET

## D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE,

*OU*

Exposé de Découvertes modernes, telles que le Moyen de prévenir les Effets du Méphitisme, de Désinfecter l'Air, de Purifier les Eaux corrompues, de Revivifier une partie des Alimens, etc.

SUIVI

D'Observations, de Recherches et de Procédés utiles à toutes les classes de la Société.

RÉDIGÉ PAR AUGUSTE CARON.

SECONDE ÉDITION.

*Hoc fac et vives.* (SAINT-LUC).
Faites cela, et vous vivrez.

A PARIS,
Librairie de A. G. DEBRAY, rue Saint-Honoré, Barrière des Sergens.

1810.




Digitized by the Internet Archive
in 2015

https://archive.org/details/b22021644

# AVIS

## SUR CETTE SECONDE ÉDITION.

LORSQUE ce petit Ouvrage parut pour la première fois, l'empressement du public justifia le desir que j'avais conçu, de rendre service à mes concitoyens, en répandant parmi la classe la plus nombreuse, des connaissances utiles qui auraient pu rester ignorées de la plupart d'entre eux.

Cet empressement m'a engagé, pour en témoigner ma reconnaissance, de revoir en entier ce Manuel, et d'y ajouter les procédés utiles venus à ma connaissance depuis l'époque de la première édition. Plusieurs articles ont été refaits, beaucoup sont entièrement neufs.

Parmi ces derniers, je puis citer l'instruction sur les secours à donner aux Noyés et aux Asphixiés; l'Instruction sur l'empoisonnement causé par les champignons; les articles qui parlent des Bains de pied, du Thé, de la Vaccine, etc.; de nouveaux Procédés pour détruire les Charançons, pour conserver les petits Pois et les Haricots verts, pour rétablir la Viande gâtée; pour rendre le Miel propre à remplacer le sucre; la manière de faire le Sucre de betterave; le moyen de se procurer en un instant l'eau-de-vie connue dans le commerce sous le nom d'*eau-de-vie de cent-sept ans*; les procédés de M. Hemptine et de M. Lombard pour la guérison des ulcères cancéreux; de nouvelles Recherches sur les fébrifuges; les Expériences faites

par le docteur Dupont, sur les propriétés de l'écorce du marronier, et une Méthode de traitement éprouvée par M. Le Normand; le récit de guérisons étonnantes de plusieurs hydropisies qui avaient résisté à tous les remèdes; le remède du docteur Hufeland pour la teigne invétérée; le procédé du docteur Mosman pour l'épilepsie; la composition de l'elixir doré de Rauch, etc., etc.

J'espère donc que cette seconde édition aura quelques titres de plus à l'accueil favorable que le Public a bien voulu accorder à la première.

On reconnaîtra que j'ai toujours eu le même soin de n'admettre que des procédés appuyés par l'expérience et par l'assentiment d'habiles médecins, et de distinguer sur-tout les

Instructions publiées par ordre du Gouvernement, dont j'ai cru seconder les vues en réunissant et en propageant les vérités qu'il a jugées les plus utiles pour le bien public.

---

# PRÉFACE

## DE LA PREMIÈRE ÉDITION.

LORSQUE j'examine avec attention l'état actuel de nos connaissances, que je parcours le tableau varié des bienfaits que nous devons à la réunion brillante de toutes les sciences physiques, je ne puis m'empêcher d'éprouver un sentiment bien vif de plaisir et de gratitude. En effet, quelle reconnaissance ne devons-nous pas à ces hommes tout à-la-fois doctes et bienfaisans, qui tournent toutes leurs vues vers des objets d'utilité générale, qui consacrent leurs veilles aux recherches qui peuvent le plus contribuer au bonheur de leurs semblables.

D'un côté, la Chimie nous fournit les moyens de connaître l'air et les différens principes qui peuvent le rendre favo-

rable ou nuisible à la vie; elle nous offre des procédés, aussi simples qu'infaillibles, pour le désinfecter lorsqu'il est corrompu, et pour écarter cette foule de maladies dont nous serions assaillis, ces épidémies destructives qui sont tout-à la-fois le fléau des Etats et le désespoir des familles. Par elle nous pouvons nous assurer de la qualité de l'eau dont nous faisons usage ; nous pouvons la dégager des principes nuisibles qu'elle pourrait contenir; nous pouvons rendre salutaire celle même qui serait le plus corrompue. C'est encore la Chimie qui nous apprend à rendre la fraîcheur et la salubrité à des alimens que la putréfraction avait mis au rang des substances les plus dangereuses, etc.

La Médecine, de son côté perfectionnant sa marche, et s'éclairant des lumières que lui prêtent toutes les autres sciences, a, depuis long-tems, abandonné toutes les subtilités théoriques, pour se livrer uniquement à l'étude des faits, à

la grande science de l'expérience. Déjà elle a écarté cet appareil effrayant de drogues empoisonnées ; chaque jour le traitement des maladies se simplifie, et les moyens de les éviter se multiplient. Combien de maladies, autrefois si cruelles, si dangereuses, sont aujourd'hui moins malignes! L'art a su maîtriser la nature ; que dis-je! il a su enfin ne pas la contrarier.

L'homme de la nature n'est sujet qu'à peu de maladies ; presque toutes nos maladies sont dues à nos passions, à nos vices, à quelques inconvéniens des grandes sociétés, des grands rassemblemens de l'état de civilisation. « L'homme, « en s'associant à ses semblables, dit Tour« telle, a, en quelque sorte, relâché les « liens de son existence ; la société, en « étendant le cercle de ses besoins, en « donnant plus d'énergie à ses passions, « et en en faisant naître qui sont incon« nues à l'homme de la nature, est deve« nue pour lui une source féconde et

« intarissable de calamités. A la vérité,
« l'homme est né pour la société... Mais
« des sociétés de 20 à 30 millions d'indi-
« vidus, ainsi que l'a fort bien remarqué
« Raynal, des cités de 4 à 500 mille
« hommes sont des monstruosités dans
« l'ordre naturel; l'air en est infecté, les
« eaux corrompues, et la terre épuisée
« à de grandes distances. La vie y est né-
« cessairement plus courte, les douceurs
« de l'abondance moins senties, et les
« horreurs de la disette extrêmes. Elles
« sont continuellement des foyers de
« maladies épidémiques et nerveuses ».

C'est à ces diverses causes de maladies qu'il faut remonter; et là où la nature est absente, il faut restituer la nature. Quand l'homme se connaîtra bien, quand il connaîtra bien tout ce qui influe sur lui, il se portera bien; et le jour n'est peut-être pas éloigné, où la Médecine ne sera plus que l'art de conserver la santé.

Depuis long-tems, de célèbres méde-cins avaient rejeté cette foule innom-

brable de remèdes. *Attendez*, disait l'illustre *Stalh* à ses malades; et il repoussait loin d'eux l'indiscret qui voulait en approcher avec un appareil fastueux de médicamens inutiles. Le frontispice d'un ouvrage de cet habile docteur représente un médecin placé entre le malade qu'il console et l'apothicaire qu'il repousse, ainsi que les fioles à medecine, et l'instrument dont il est chargé.

Un médecin moderne, *Moreau* (de la Sarthe), s'écrie : « Tous nos moyens de « guérir se trouvent-ils exelusivement « dans les ateliers pharmaceutiques? » Il cite, sur ce point, l'exemple du fameux *Tronchin*. « Ce célèbre médecin, dit-il, « dut en partie sa réputation et la haine « de ses collègues (preuve certaine de « talens et de supériorité), à l'attention « de borner sa médecine aux ressources « de l'Hygiène (1). Un des premiers, il

(1) *L'Hygiène* est l'art de conserver la santé.

« recommanda de renouveler l'air dans
« la chambre des malades, proscrivit la
« méthode échauffante et meurtrière
« dans le traitement de la petite vérole...»

Il est donc vrai que la véritable médecine est l'art de conserver la santé, et c'est cet art sur-tout, qui, graces à l'état brillant des connaissances modernes, a fait des progrès étonnans.

Mais si, après avoir passé en revue l'état si florissant de nos ressources, je jette un coup-d'œil sur la masse des hommes, sur le peuple, combien le sentiment de satisfaction que j'éprouvais d'abord se trouve empoisonné par la vue de son état, par le spectacle de sa misère. Je crois être dans un pays encore couvert des ténèbres de l'ignorance; je vois des hommes imbus de préjugés, vivant sans soins, végétant tristement, en proie à toutes les maladies, et n'adaptant à leur usage aucune des nombreuses découvertes qui doivent améliorer leur existence. Cependant, c'est le peuple

sur-tout qu'il faut éclairer ; c'est lui sur-tout au secours de qui il faut que nous allions. « Le peuple, disait *Yu-le-« Granil*, un des meilleurs empereurs « de la Chine, le peuple est cette brebis « sans cesse exposée aux intempéries de « l'air et des saisons, et à toutes les « maladies que la pauvreté, le besoin, « et un travail excessif peuvent occa-« sionner..... Quand on est pauvre et « qu'on peut travailler, le mal est « moindre de moitié; mais si l'on est « à-la-fois pauvre et malade, c'est le « dernier terme de la misère et du dé-« couragement ».

Ces paroles, pleines de sensibilité, d'un prince qui chérissait son peuple, doivent retentir au fond de toutes les ames bienfaisantes ; je n'ai pu les lire sans éprouver le plus vif attendrissement.

Pourquoi donc les connaissances utiles sont-elles si peu répandues? La réponse est facile. Où le peuple ira-t-il les cher-

cher? Sera-ce dans des journaux qui, pour la plupart, n'ont qu'une existence éphémère? Sera-ce dans des ouvrages savans qu'il ne comprend pas? Ira-t-il réunir de nombreux ouvrages qui conviennent peu à ses moyens? Non sans doute. Aussi ces procédés utiles restent ensevelis dans les bibliothèques; ils ne sont mis en usage que par les hommes instruits; ils sont perdus pour le peuple.

Un des plus grands obstacles à la propagation des vérités utiles que nous présentent les sciences, c'est le langage scientifique. Depuis que la Chimie a changé les termes dont elle se servait, depuis qu'elle a adopté une nouvelle nomenclature, les autres sciences ont successivement renouvelé leur langage. Une nouvelle langue s'est formée en France, et s'est formée si promptement, qu'un homme qui, depuis dix ans, n'aurait rien lu, ne comprendrait plus les ouvrages scientifiques que l'on imprime aujourd'hui. Ce n'est pas ici le

lieu de discuter les avantages et les désavantages de ce changement. Les savans ont leur langue propre ; ils s'entendent bien mieux entre eux, j'en conviens; c'est un bien sans doute, mais le vulgaire ne les entend plus du tout, et c'est un mal.

En vain voudrait-on forcer le peuple à apprendre une langue dont il ne sent pas l'utilité ; en vain voudrait-on le faire parler grec, il s'obstine à parler français, et les ouvrages savans deviennent pour lui des ouvrages étrangers dont il attend la traduction.

C'est pour remédier à ce double inconvénient que j'ai entrepris ce petit Ouvrage. Mon but a été de rassembler les choses les plus utiles, de les présenter de manière qu'elles pussent être comprises par les personnes les moins instruites, et de les présenter sous un si petit volume, que la dépense en pût être faite par les personnes les moins fortunées ; en un mot, en me mettant à la portée de toutes les intelligences et

de toutes les fortunes, j'ai cru que je surmonterais les deux obstacles qui s'opposent le plus fortement à la publicité des connaissances utiles.

Je n'ai point ici la prétention de composer un Ouvrage; je ne suis, en ce moment, que rédacteur; ce n'est qu'un Recueil que je présente au Public, mais c'est un Recueil qui n'existait pas encore, quoique nous ayons des livres dont le titre paraîtrait annoncer une intention semblable à la mienne. On voit que je veux parler de l'*Avis au peuple sur sa santé*, par *Tissot*. Mais qu'on ne s'y trompe pas; mon but est tout différent; et, j'ose le dire, il porte un caractère d'utilité dont l'Ouvrage de *Tissot* n'était pas susceptible.

Je ferai remarquer d'abord que le titre de l'Ouvrage de M. *Tissot* n'est pas rempli; en effet, les avis de M. *Tissot* ne sont pas sur *la santé*, comme il l'annonce; ils sont uniquement sur *les maladies*. C'est, pour ainsi dire, un cours de Médecine pra-

tique. Aussi cet Ouvrage, bien fait d'ailleurs, n'est-il pas sans danger dans les mains d'un homme qui n'est pas médecin. En effet, n'arrive-t-il pas très-souvent qu'un médecin, quoique très-instruit, distingue difficilement les symptômes d'une maladie? Ne faut-il pas réunir une théorie profonde à une grande habitude de la pratique, pour suivre les divers progrès d'une maladie, pour en distinguer tous les développemens, pour appliquer les remèdes qui conviennent, soit à la maladie elle-même, soit à la maladie modifiée par mille circonstances qui exigent l'examen d'un homme très-exercé? Que fera donc l'homme ignorant qui, n'ayant pas la moindre connaissance, voudra, en lisant *Tissot*, traiter une maladie? Combien ne fera-t-il pas de victimes, et n'en voyons-nous pas tous les jours de trop funestes exemples? Il est constant que, sans une instruction préliminaire, il est impossible de traiter des maladies graves; il vaudrait mille

fois mieux alors laisser agir la nature que de la contrarier par un traitement meurtrier. Je pense donc que l'ouvrage de *Tissot* n'est utile que pour les médecins ; il est toujours inutile et souvent dangereux pour le peuple à qui il est présenté.

Ce n'est point sur ce plan que j'ai rédigé ce petit Manuel ; cet Ouvrage n'est pas un livre de médecine. Je n'y parlerai pas, sur-tout, des cas qui nécessitent la présence d'un homme de l'art ; je ne mettrai pas d'armes dangereuses entre les mains de gens qui ne savent point s'en servir. Mon but n'est pas d'enseigner au peuple à se guérir d'une maladie aiguë ou grave, mais de lui dire tout ce qu'il faut faire pour éviter de devenir malade, et de lui donner les moyens de se passer quelquefois du médecin et du chirurgien, lorsque cela est possible, lorsque ces moyens sont proportionnés à ses connaissances, à ses facultés. Si ce plan est moins vaste que celui de *Tissot*, il a du moins l'avantage d'être utile.

C'est donc véritablement sur *la santé* que le peuple trouvera ici des instructions, et ces instructions seront puisées dans les meilleures sources, dans les ouvrages des savans modernes le plus justement estimés. Tout le mérite de cet Ouvrage sera donc dans le choix des objets. On sent bien que nous donnerons la préférence aux découvertes qui ont mérité l'approbation des corps savans, à celles qui n'ont point trouvé de contradicteurs, à celles, sur-tout, qui ont été distinguées et publiées par ordre d'un Gouvernement dont le zèle égale la bienfaisance.

Je terminerai cette Préface par un avis bien essentiel pour les gens du peuple, et sur-tout pour les gens de la campagne; c'est, dans le cas de maladie, de ne pas attendre trop tard à consulter le médecin. Leur insouciance sur cela n'est pas concevable. Les gens de la campagne ont-ils un bœuf, une vache ou un mouton malades, on consulte aussitôt l'expert; on

envoie chercher à la ville toutes les drogues, quelque prix qu'elles coûtent ; on n'épargne rien pour sauver l'animal. Mais le paysan lui-même tombe-t-il malade, il craint de dépenser un sou en visites ou en médicamens ; il se traite comme il peut. On dirait qu'il attache moins de prix à sa santé, à celle de sa femme, de ses enfans, qu'à la santé du plus vil animal ; ce n'est qu'à la dernière extrémité qu'il se décide enfin à appeler un homme de l'art.

« Le danger, la longueur, la gravité « des maladies des habitans des cam-« pagnes, dit le médecin *Gilbert*, dé-« pendent le plus souvent de leur con-« duite imprudente dans le traitement. « La plupart imaginent que des sueurs « abondantes vont terminer prompte-« ment les maladies dont ils sont frappés. « Ils se gorgent, en conséquence, de sub-« stances échauffantes, telles que le vin « chaud avec la canelle, le sucre, le poi-« vre, la thériaque, la poudre à tirer

« écrasée dans de l'eau-de-vie. Ces moyens « allument de plus en plus la fièvre. Sur« viennent alors les *Mèges* des villages, « les *charlatans* avec leurs élixirs, leurs « purgatifs âcres et répétés. C'est à cette « époque, et lorsque les forces de la na« ture sont pour ainsi dire épuisées, lors« que la fièvre est au plus haut degré « d'intensité, que la famille alarmée en« voie consulter le médecin de la ville « voisine. Il ne peut connaître l'état du « malade que par l'exposé d'un commis« sionnaire ignorant, ou, s'il est mandé, « il faut qu'au moment même, et dans « une seule visite, il ordonne tout ce qui « peut, dans l'avenir, convenir au ma« lade. Si les prescriptions ne sont pas « suivies d'un succès prompt, on n'in« siste plus; le Ciel a condamné l'infor« tuné père de famille, et l'on s'arrange « pour lui survivre. Ce tableau est tracé « d'après nature, et vingt ans passés dans « l'exercice de la Médecine civile, m'ont

« rendu trop souvent témoin de ces er-
« reurs déplorables.

« Quelle puissance peut arrêter le cours
« de cette dépopulation des campagnes?
« Le Gouvernement, lui seul, peut, par
« de sages mesures de salubrité publique,
« modérer du moins l'activité des causes
« de leurs maladies; lui seul peut éteindre
« le germe de plusieurs d'entre elles par la
« séquestration des malades, par la dés-
« infection si facile aujourd'hui, graces
« aux brillantes découvertes de la Chimie
« moderne, par la généralisation des opé-
« rations reconnues utiles... ».

Nous ne dirons rien ici des divers procédés d'économie domestique, que l'on trouvera parsemés dans ce petit Manuel; un coup-d'œil jeté sur la table des matières, suffira, je crois, pour piquer la curiosité du lecteur le plus indifférent.

---

# MANUEL
# DE SANTÉ.

## CHAPITRE PREMIER.

### DE L'AIR.

IL est bien reconnu aujourd'hui que l'air n'est point une substance simple comme les anciens physiciens se l'étaient imaginé.

Les chimistes modernes, en décomposant l'air atmosphérique, ont trouvé que sur 100 parties il est composé :

1°. De 72 parties d'une substance à laquelle ils ont donné le nom d'*azote* ;

2°. De 27 parties d'*Air vital*, lequel est composé d'*oxigène* et de *calorique* en proportions inconnues ;

3°. D'une partie d'un fluide appelé *acide carbonique*.

L'acide carbonique n'entrant dans la composition de l'air atmosphérique qu'en très-

petite quantité on peut donc considérer l'air relativement à ses effets sur la vie, comme composé de deux substances principales dont les qualités sont bien opposées.

L'une est un fluide qui peut seul entretenir la vie des animaux et la combustion. On l'a nommé pour cela, *air vital*, ou *gaz oxigène.*

L'autre est un fluide qui n'est nullement propre à entretenir la vie et la combustion. C'est l'*azote.*

L'*air vital* ou le *gaz oxigène* pur serait nuisible en excitant trop vivement le jeu des poumons, la chaleur animale, et le mouvement du cœur. Si l'on plonge un animal dans l'*air vital* pur, il éprouve dans peu de tems une fièvre violente, occasionnée par la trop grande rapidité des mouvemens de la vie; la sueur coule de toutes parts, ses yeux deviennent rouges et saillans, et la chaleur augmente sensiblement; enfin la fièvre inflammatoire devient de plus en plus aiguë, et elle se termine bientôt par une gangrène mortelle, dont les poumons sont le foyer. Si l'on allume un corps combustible plongé

dans l'*air vital*, la combustion s'opère avec une rapidité étonnante ; un fil de fer s'y consume en un instant en étincelant avec violence.

Si au contraire on plonge un animal dans l'*azote*, il y périt ; un corps enflammé s'y éteint sur-le-champ.

Il résulte donc de ces expériences, que l'*azote* n'est nullement propre à entretenir la vie des animaux, et la combustion.

L'*oxigène* seul a ces propriétés, mais dans un dégré si éminent que les matières combustibles s'y consument en un instant, et que les mouvemens vitaux s'y accélèrent au point de produire tous les accidens que je viens de décrire.

En un mot, on ne peut pas vivre dans l'*azote*, et l'on vit trop vîte dans l'*oxigène*, si je puis m'exprimer ainsi.

Il faut donc que l'action trop violente de l'*oxigène* soit modérée, et c'est justement ce que fait l'*azote*.

La proportion de ces deux fluides dans la composition de l'air atmosphérique, n'est pas toujours la même ; elle varie suivant les

lieux, les tems, les hauteurs. C'est de cette différence de proportion que dépendent la salubrité de l'air, sa pesanteur, son mode d'action et par conséquent son influence sur la vie des animaux, la végétation des plantes, la fertilité de la terre.

Les plantes, comme les animaux, ne vivent que par le secours de l'air, mais avec une différence bien essentielle et qui devrait être bien saisie par les hommes chargés de l'assainissement des grandes villes.

Les hommes et les animaux dans l'acte de la respiration absorbent l'*air vital*, et rejettent l'*azote* ; les plantes au contraire absorbent l'*azote* et rejettent l'*air vital*.

Le fluide azotique convient à la végétation, se combine avec les plantes et y reste, tandis que l'air vital ne fait qu'y passer et n'entre point dans leur combinaison. Si les animaux et les végétaux avaient eu besoin du même fluide pour leur existence, ils se seraient nui réciproquement. La différence dans leur mode d'existence les met à portée de se prêter de mutuels secours.

Le méphitisme de l'air est donc produit

par le rapprochement en masse des hommes et des animaux, et sa salubrité est en partie produite par le voisinage des arbres.

D'après des expériences récentes il paraît que l'azote est propre à préserver de la corruption les corps inanimés et les plaies des animaux vivans, tandis qu'il hâte la corruption des végétaux. Il paraît encore que le dégagement d'air vital de l'intérieur des plantes ne se fait que pendant le jour, principalement lorsque le soleil est sur l'horison; enfin qu'il n'a point lieu après le coucher de cet astre.

### *Effets de la respiration sur l'air atmospherique.*

Pour la respiration nous consumons cette partie de l'air que l'on nomme *air vital* ou *gaz oxigène.*

A force de respirer le même air la portion de l'*air vital* diminue, et, par une conséquence nécessaire, celle de l'*azote* augmente.

L'air respiré cesse donc enfin d'être respirable, il devient mortel.

Lorsqu'on est dans un endroit ouvert et que l'air extérieur peut s'y introduire, l'air respiré se trouve à chaque instant remplacé par l'air extérieur; alors pas d'inconvéniens.

Ma si l'on est dans un endroit petit et trop bien fermé, l'air ne pouvant être renouvellé, on s'expose à de graves accidens ou du moins à un affaiblissement considérable des forces vitales.

De là, la pâleur et la faiblesse des ouvriers, qui, par état, sont constamment dans de petites chambres basses et mal aérées.

De là, le danger du séjour d'un grand nombre d'hommes dans des lieux peu aérés comme dans les spectacles, les prisons, les hôpitaux; en outre, les miasmes qui s'exhalent continuellement des corps des hommes et des animaux, portent dans tout le systême un principe de putridité et d'énervation, qui cause ces fièvres contagieuses et malignes, connues sus le nom de *fièvres d'hôpitaux*, *fièvres des prisons*, etc.

Nous donnerons plus bas les moyens de prévenir ces inconvéniens.

*Effets de la combustion sur l'air atmosphérique.*

La combustion, comme la respiration, consume l'air vital.

La combustion, lorsqu'elle a lieu dans un endroit trop clos, bien loin de purifier l'air, comme bien des gens le croyent encore, le rend donc impropre à la respiration, puisque la portion d'air vital diminue alors par degrés.

On se sert il est vrai quelquefois du feu pour renouveler l'air ; mais on ne s'en sert que comme d'un moyen mécanique. On établit alors un courant d'air, et le feu, consumant l'air du lieu que l'on veut purifier, cet air se trouve remplacé par l'air extérieur, qui rentre avec d'autant plus de violence que le feu est plus vif : le feu agit donc pour lors mécaniquement, comme je viens de le dire, et non pas chimiquement ; et ce moyen serait inutile, si l'air que l'on tire de l'extérieur n'était pas plus pur que l'air intérieur que l'on veut renouveler ; il serait nuisible, si l'air extérieur était moins

pur, ce qui pourrait arriver dans certains cas; il serait dangereux, par exemple, de faire du feu dans une chambre voisine d'une autre chambre, qui renfermerait un malade attaqué d'une maladie contagieuse; dans ce dernier cas; l'air que l'on voudrait renouveler se trouverait remplacé par un air contagieux.

## De l'Asphixie.

L'air vicié par la respiration et la combustion, n'est pas le seul qui affecte pernicieusement les hommes et les animaux

Les gaz que fournissent les substances végétales et animales, lors de leur fermentation, ne sont pas moins dangereux. Les raisins, l'orge, etc. qu'on fait fermenter dans les cuves, les charbons et la braise dans l'état d'ignition, dégagent de grandes quantités d'air fixe ( gaz acide carbonique ), qui, respiré, occasionne l'asphixie, et bientôt la mort, si l'on n'est promptement secouru.

On a vu quelquefois des fleurs odorantes et des fruits, renfermés dans des ap-

partemens clos, produire cette affection mortelle.

La pièce suivante, rédigée avec autant de clarté que de précision, est, sur l'asphixie, ce qui convient le mieux au plan et au but de cet ouvrage. Je la donne ici littéralement.

## INSTRUCTION

*Pour prévenir les habitans des campagnes contre le danger du* méphitisme des marnières, des fosses, des mines, des puits, des celliers, *etc.*, *publiée par le Conseil général d'Agriculture, Arts et Commerce, conformément aux ordres du* Ministre de l'Intérieur, *et rédigée par* Scipion-Perrier.

### §. I.

Causes du méphitisme des puits et des cavités profondes.

C'est à l'air fixe (acide carbonique) qu'il faut attribuer principalement le méphitisme des puits et des cavités profondes. Ce gaz, comme on sait, est impropre à la combustion et à la respiration. Il est tout formé

dans la nature. Il s'y développe sans cesse par la décomposition des matières végétales et animales, et probablement aussi par l'effet de beaucoup de causes, qui nous sont encore inconnues.

Ce gaz ayant une pesanteur spécifique qui est près du double de celle de l'air atmosphérique, doit nécessairement se rassembler dans les lieux bas, et y séjourner toutes les fois qu'une cause extraordinaire n'est pas venue l'en expulser. Aussi, le trouve-t-on dans presque toutes les mines, dans beaucoup de cavités souterraines, et dans la plupart des excavations que l'on ouvre à une certaine profondeur. Quelquefois, le gaz qui ne s'était pas montré dans un puits nouvellement creusé, s'y manifeste subitement. Plus souvent encore, quand les puits ont été abandonnés pendant quelque tems, et qu'on y a laissé des substances susceptibles de putréfaction, les trouve-t-on remplis de ce gaz méphitique lorsqu'on veut y rentrer.

Enfin, le séjour des hommes qui travaillent dans ces puits, les lumières qu'ils sont obligés d'y entretenir, contribuent encore

à vicier l'air qui ne peut se renouveler naturellement. On sent donc combien il est imprudent de creuser ces puits, d'y descendre, d'y séjourner sans précaution.

## §. II.

### Des moyens de reconnaître l'air fixe (l'acide carbonique) dans les puits et les cavités profondes.

Il est facile de reconnaître la présence de l'air fixe dans les puits. La grande pesanteur spécifique de ce gaz permet de l'y puiser à la manière de l'eau, avec un seau vide que l'on remonte au bout de quelques instans, en le remuant le moins possible. On y verse de l'eau qui a séjourné sur de la chaux vive et qui a repris sa première limpidité; ou bien l'on y plonge une lumière : si l'eau se trouble, si la lumière s'éteint, c'est une preuve que l'on rapporte de l'air fixe au lieu d'air pur.

On peut aussi descendre au fond des puits un animal vivant, tel qu'un chien ou un chat et des corps combustibles allumés. Si les uns ne sont pas asphixiés, si

les autres continuent à brûler, on peut alors entrer dans le puits sans danger, dans le cas contraire, on s'expose à une mort certaine.

## §. III.

### Moyens de purifier et de renouveler l'Air dans les puits et dans les cavités profondes.

Il faut bien se garder, lorsqu'on veut purifier l'air d'un puits, de suivre la pratique vulgaire d'y jeter des matières combustibles enflammées, parce que la combustion, au lieu de le purifier, achève de le détériorer.

Si la combustion a de bons résultats, dans quelques circonstances, c'est en établissant des courans qui déplacent l'air vicié et lui substituent de l'air sain. Le feu ou la flamme agissent donc, dans ce cas, comme des moyens mécaniques, mais non comme absorbans ou neutralisans.

Deux moyens se présentent pour arriver efficacement au but qu'on se propose.

Le premier consiste à jeter dans les

puits de la chaux vive délayée dans une grande quantité d'eau, pour absorber l'acide carbonique qui se combine avec la chaux dans une proportion presque égale en poids.

On peut substituer à la chaux vive, avec beaucoup d'avantage, les alcalis caustiques, tels que l'alcali volatil fluor (*l'ammoniac*), la lessive des savonniers (*dissolulution de potasse ou de soude caustique*); on asperge avec ces liqueurs le lieu méphitisé et lorsque les lumières cessent de s'y éteindre, on peut y descendre sans crainte de danger.

Le second moyen a pour objet d'établir, dans l'intérieur des puits, des courans d'air, à l'aide du feu ou d'un ventilateur.

A cet effet on descend dans le puits un tuyau de bois, de cuir ou de métal, et même de simple toile mouillée que l'on fait aboutir en dehors au cendrier du fourneau ou la caisse du ventilateur.

Le vide formé dans le tuyau par le feu ou par le ventilateur, détermine l'ascension des substances gazeuses dont le puits

était rempli, et l'acide carbonique ne tarde pas à être totalement expulsé.

On continue l'action du feu ou du ventilateur aussi long-tems qu'on le juge nécessaire; il ne faudrait même jamais l'interrompre, s'il se formait une nouvelle quantité d'air fixe à mesure qu'on l'attirerait au dehors.

On peut aussi, lorsque les circonstances l'exigent, faire usage des mêmes moyens pendant toute la durée des excavations, en prolongeant successivement le tuyau d'airage, de manière à faire constamment descendre sur les travailleurs une colonne d'air pur.

Lorsque ces précautions ont été négligées, et que quelqu'un a été atteint d'asphixie dans l'intérieur d'un puits, on peut lui fournir rapidement de l'air pur qui lui manque, à l'aide d'un soufflet de forge que l'on adapte au premier tuyau qui se trouve sous la main. Par-là on prévient également l'asphixie de ceux qui descendent dans le puits pour l'en retirer et le rapporter au jour.

## §. IV.

### Moyens curatifs de l'Asphixie.

Quant aux moyens curatifs à employer pour remédier à l'asphixie, quoiqu'ils soient aujourd'hui très-connus, il ne sera pas inutile de les publier de nouveau dans cette Instruction.

Il faut d'abord transporter l'individu que l'on veut rappeler à la vie, dans un lieu où il puisse respirer un air parfaitement pur.

Ensuite on le déponille de ses vêtemens, on l'étend sur des corps chauds, on lui frotte rudement les parties les plus sensibles du corps, telles que la plante des pieds, l'intérieur de la main, etc. — On lui fait respirer des gaz irritans, tels que l'alcali volatil (*le gaz ammoniac*), l'acide vitriolique (*le gaz acide sulfureux*), l'esprit de sel (*gaz acide muriatique*), et sur-tout l'acide marin déphlogistiqué (*gaz acide muriatique oxigéné*), que des expériences récentes paraissent indiquer comme l'agent le plus efficace

dont on puisse se servir en pareil cas.

Nota. Les moyens curatifs n'étant ici qu'indiqués, le Gouvernement a fait publier, depuis, l'instruction qui suit. On y trouvera tous les détails qu'exige le traitement des divers genres d'asphixies.

## INSTRUCTION

*Sur les Secours à donner aux noyés et aux asphixiés*, extraite de celle de M. Portal et des mémoires de M. Piat, publiée par ordre de M. le Conseiller d'État, préfet de police.

### *Noyés.*

Lorsqu'un noyé sera retiré de l'eau, et en attendant qu'on puisse le transporter, on le tiendra dans le bateau qui aura servi à le repêcher, ou sur le rivage, couché sur le côté, la tête élevée, et; s'il se peut, couverte d'un bonnet de laine, et le reste du corps, enveloppé d'une couverture de laine. Il sera le plutôt possible, et dans la même position, transporté au moyen d'un brancard, d'une civière, d'une voiture ou d'une charrette garnie de paille ou d'un matelas.

dans un endroit commode ; l'on aura soin que, dans ce transport, le noyé ne soit pas secoué violemment.

Arrivé à sa destination :

1°. Le noyé sera déshabillé le plus promptement et le plus doucement possible (Le mieux est de fendre les vêtemens d'un bout à l'autre avec des cisaux) on l'enveloppera avec une couverture de laine et on le couchera sur un ou deux matelas, à terre ou sur un lit peu élevé près d'un grand feu, s'il est possible la tête placée sur un ou deux oreillers un peu durs.

On aura l'attention de ne pas laisser long-tems le noyé couché sur le dos, mais plutôt sur l'un ou l'autre côté.

2°. Sans déplacer la couverture on essuiera le noyé avec des flanelles sèches pour lui dessécher toute la surface du corps en observant que toutes les frictions sur le ventre doivent toujours être faites de bas en haut; on lui essuiera aussi la tête que l'on couvrira d'un bonnet de laine. On renouvellera de suite les frictions avec d'autres flanelles ou étoffes de laine imbibées d'eau-de-vie cam-

phrée animée avec l'esprit volatil de sel ammoniac ou avec une autre liqueur spiritueuse telle que l'eau de mélisse, l'esprit de vin, l'eau de lavande; le vinaigre des quatre voleurs.

On fera bien aussi pour réchauffer le noyé de lui appliquer sous la plante des pieds une brique chaude couverte d'un linge.

3°. Pendant les frictions, on introduira de l'air dans les poumons du noyé en plaçant la canule affectée à cet usage, ou dans la bouche, ou ce qui vaut mieux, dans l'une des narines, en comprimant l'autre avec les doigts. A défaut de canule, on peut se servir d'un tuyau quelconque qu'on introduira par la même voie; on aura soin quand on reprendra haleine de serrer le tuyau de peau de la canule, afin d'éviter d'aspirer les exhalaisons qui pourraient sortir de l'estomac du noyé.

Si l'on souffle par la bouche on pincera les narines du noyé afin que l'air que l'on introduit ne se perde pas: mais il faudra de tems en tems lâcher les doigts pour laisser échapper l'air par intervalles.

4°. On fera respirer au noyé de l'alcali fluor ( esprit volatil de sel ammoniac ); on se sert pour cela de rouleaux de papier tortillés en forme de mêches, qu'on trempe dans un flacon d'alcali fluor. On les présente sous le nez du noyé, on les lui introduit même dans les narines en répétant plusieurs fois cette opération, mais dans ce cas, il faut que l'alcali-fluor ne soit pas trop caustique, afin d'éviter qu'il ne cautérise les parties sur lesquelles il serait affecté.

5°. On fera avaler en même tems, s'il est possible au noyé une cuillerée à café d'eau de vie camphrée animée. On se sert pour cela d'une cuiller de fer étamé. Quelquefois le noyé garde le liquide plus ou moins de tems dans sa bouche et finit par l'avaler; mais il faut observer de ne pas l'avaler, jusqu'à ce que le mouvement de déglutition soit bien rétabli.

Si le noyé avale, on lui en donne une cuillerée entière; s'il en résulte des soulèvement d'estomac sans vomissement réel, ce qui fatiguerait inutilement le noyé, on lui fait

avaler successivement trois grains d'émétique dissous dans trois ou quatre cuillerées d'eau, s'il vomit par ce moyen, il faut aider par de l'eau tiède.

Si le remède opère par les selles, il faut fortifier le noyé en lui fesant avaler quelques cuillerées de vin.

6°. La saignée ne doit pas être négligée dans les sujets dont le visage est rouge, violet, noir, et dont les membres sont flexibles et conservent de la chaleur : la saignée à la jugulaire est la plus efficace, et celle qui fournit le plus promptement une quantité suffisante de sang. A défaut de cette saignée on ferait celle du pied; mais il faut éviter toute espèce de saignée sur des corps froids, et dont les membres commencent à se roidir; on doit au contraire, d'autant plus s'occuper à réchauffer les noyés qui se trouvent en un tel état.

7°. Si le noyé tardait à réprendre ses sens il faudrait lui donner des lavemens irritans. On s'est souvent servi avec succès du suivant : prenez feuilles sèches, demi-once; sel

ordinaire, trois gros; faites bouillir dans suffisante quantité d'eau pendant un quart d'heure, et coulez :

8°. Il faut presser doucement avec la main, et à diverses reprises, le bas-ventre du noyé; et enfin pour dernier secours, lui souffler dans les poumons à la faveur d'une ouverture faite à la trachée artère.

9°. On a conseillé d'introduire de la fumée de tabac dans le fondement des noyés. Quoique l'expérience ait prouvé que ce moyen n'était pas toujours aussi efficace qu'on l'a supposé, on peut cependant le tenter, et pour cela on disposera la machine de la manière suivante :

Humecter du tabac comme si on voulait le fumer, et charger le corps de la machine; l'allumer avec un morceau d'amadou, ou un charbon; adapter le soufflet à la machine quand on voit que la fumée sort abondamment par la cheminée et par le bec du chapiteau; y adapter le tuyau fumigatoire, au bout duquel on ajoute la canule, qu'on porte dans le fondement du noyé.

En faisant mouvoir le soufflet, on intro-

duit de la fumée de tabac dans les intestins du noyé. Si la canule se bouche en rencontrant des matières dans le *rectum*, ce qu'on reconnaîtra à la filtration de la fumée au travers des jointures de la machine, et par la résistance du soufflet, alors on donne la canule à nétoyer, et on substitue celle de supplément.

Après un quart d'heure de fumigation, on détache le tuyau fumigatoire du bec de la machine. On présente ce bec au nez et à la bouche du noyé et avec quelques coups de soufflet, on lui introduit la fumée de tabac dans les narines et dans la gorge afin d'irriter ces parties.

Il faut observer que cette dernière fumigation doit être faite, avec beaucoup de prudence, sans quoi elle deviendrait plus préjudiciable qu'utile.

On reprend ensuite la fumigation par le fondement, ainsi que l'introduction, dans le nez, de mêches de papier imbibées d'alcali fluor.

Quelque utiles que soient les secours indiqués, il faut bien se persuader qu'ils ne

réussiront qu'autant qu'ils seront administrés avec ordre pendant plusieurs heures, et sans interruption; leurs effets sont lents et presque insensibles : c'est pourquoi il faut les continuer long-tems : il y a des noyés qu'on n'a rappelés à la vie que sept à huit heures après qu'ils avaient été retirés de l'eau. En général la putréfaction est le seul vrai signe de mort.

### *Asphixiés par le gaz méphytique.*

1°. Il faut promptement sortir les *Aspixiés* du lieu méphitisé, et les exposer au grand air.

2°. Les déshabiller et faire sur leur corps des aspersions d'eau froide.

3°. Essayer de leur faire avaler de l'eau froide légèrement acidulée avec du vinaigre.

4°. Leur donner des lavemens avec deux tiers d'eau froide et un tiers de vinaigre ; on pourrait ensuite en prescrire d'autres avec une forte dissolution de sel marin ( sel ordinaire ) dans de l'eau commune, ou avec le séné et le sel d'epsum.

5°. On tâchera d'irriter la membrane pi-

tuituaire avec la barbe d'une plume qu'on remuera doucement dans les narines de l'asphixié.

6°. On poussera de l'air dans les poumons en soufflant avec un tuyau, soit dans la bouche soit dans l'une des narines, en comprimant l'autre avec ses doigts.

Il faut mettre la plus grande célérité dans l'administration des secours indiqués ; plus on tarde à y recourir, plus on doit crad e qu'ils ne soient infructueux ; et comme la mort peut n'être qu'apparente, pendant long-tems, il ne faut en abandonner l'usage que lorsqu'elle est bien confirmée.

### *Asphixiés par le froid.*

1°. On enveloppera le corps dans une couverture de laine, et on le portera, le plutôt possible dans un lieu commode ; on le déshabillera, et on le mettra dans un lit sans le bassiner.

2°. On préparera promptement un bain, en observant que l'eau soit à la même température que celle qu'on viendrait de tirer d'un puits, dont on pourrait se servir s'il y

en avait près de là. Deux ou trois minutes après y avoir mis l'asphixié, on y versera un peu d'eau chaude, et l'on continuera à même intervalle, pour ôter à l'eau successivement et lentement sa froideur, jusqu'à ce qu'elle soit à la chaleur du 10$^{e}$, 12$^{e}$, 15$^{e}$ 18$^{e}$. et enfin 20$^{e}$ degré du thermomètre de *Réaumur*. Cette augmentation de chaleur doit prendre environ trois quarts d'heure. On pourra porter l'eau au 25$^{e}$ degré quand on sentira le pouls se ranimer. A défaut de thermomètre, il faut s'en rapporter à sa propre sensation, en mettant la main dans l'eau pour en connaître la chaleur.

3°. Pendant que l'individu sera dans le bain, on lui fera sur le visage de légères aspersions d'eau froide, après l'avoir légèrement frotté avec un linge sec, ce qu'on réitérera à plusieurs reprises.

4°. On lui chatouillera l'intérieur des narines avec la barbe d'une plume, ou des rouleaux de papier tortillés en forme de mêche le tout trempé dans un flacon d'alcali-fluor, et on lui poussera de l'air avec un tuyau, par

les narines, afin de gonfler le poumon affecté.

5°. On mettra s'il est possible, dans la bouche de l'asphixié, quelques grains de sel marin, et on lui fera avaler le plutôt qu'on pourra des cuillerées d'eau fraiche, avec quelques gouttes d'eau de Mélisse spiritueuse, ou d'eau de Cologne : ensuite quand la déglutition sera plus libre, on lui donnera un petit bouillon ou verre de vin mêlé avec un peu d'eau; on doit éviter en pareil cas les liqueurs spiritueuses; pures, l'expérience ayant appris qu'elles étaient funestes.

6°. Si le malade continuait à avoir de la propension à l'engourdissement on lui fera boire un peu de vinaigre dans de l'eau, et si cet assoupissement était léthargique, on emploiera les lavemens irritans, tels qu'on les donne aux noyés.

7°. On ne donnera des alimens solides aux asphixiés, rappelés à la vie que lorsqu'ils auront repris un peu de force.

*Asphixiés par le chaud.*

Les asphixiés doivent être promptement transportés dans un lieu moins chaud, mais pas trop froid.

Il faut les saigner, et sur-tout à la jugulaire. S'ils peuvent avaler, il faut leur faire boire de l'eau froide acidulée avec un peu de vinaigre; leur donner des lavemens de la même nature, mais un peu plus chargés de vinaigre. Les bains de pieds, dans de l'eau médiocrement chaude sont utiles. Quelquefois après les remèdes on est obligé de recourir à l'application des sang-sues aux tempes.

Jamais, dans ce cas, on ne doit ordonner les boissons échauffantes.

*Fin de l'instruction.*

Il y a un genre d'Asphixie qui exige des soins particuliers et des précautions essentielles, c'est l'asphixie occasionnée par les fosses d'aisance, j'en parlerai plus bas. (Voyez *Maladies des artisans*, chap. IX).

## De l'Air contagieux.

Outre l'air fixe (l'*Acide carbonique*) qui vicie l'air athmosphérique au point de produire les funestes effets dont nous venons de parler, il y a encore une multitude de miasmes de nature différente qu'il reçoit dans son sein et qui tendent sans cesse à l'altérer et à le rendre malfaisant.

Mais parmi les causes différentes qui contribuent à rendre l'air un poison pour l'économie animale, on doit ranger sur-tout les exhalaisons putrides et animales ; la transpiration cutanée ; l'exhalaison pulmonaire ; les vapeurs des décompositions putrides ; les excrétions morbifiques ; les virus ; les miasmes des prisons, des camps, des vaisseaux, des hôpitaux, des chambres de malades, ceux des cimetières, des égoûts, des boucheries, des voieries, des fossés, des fortifications etc.

Quelle action terrible ne doit pas exercer sur les hommes et les animaux, un air infecté de miasmes destructeurs ! C'est alors que nous recevons par la transpi-

nation le germe des plus dangereuses maladies.

Il était réservé à notre siècle de trouver les moyens simples et faciles de désinfecter l'air, c'est-à-dire, de détruire les miasmes destructeurs qu'ils renferme si souvent. Cette découverte seule est faite pour illustrer notre siècle et notre nation ; elle immortalisera le savant chimiste à qui nous la devons, M. *Guyton-Morveau*, qui mérite à si juste titre le nom de bienfaiteur de l'humanité.

## De la Désinfection de l'Air.

« Avoir pu triompher de la puissance du
» plus redoutable des fléaux destructeurs
» de l'espèce humaine, c'est avoir bien
» mérité de la science et de l'humanité,
» et le plus digne éloge que l'on puisse
» faire d'une découverte utile, c'est de la
» répandre par tous les moyens possibles,
» c'est de la transmettre aux hommes de tou-
» tes les classes, de tous les pays ; c'est,
» en un mot, de la présenter sous un jour
» tellement *lucide* et *précis*, que le moins

» habile, puisse s'en pénétrer aussi facile-
» ment que le plus instruit ».

C'est ainsi que s'exprime le journal général de la société de Médecine, en rendant compte de l'excellent ouvrage de M. *Guyton-Morveau*, sur les moyens de désinfecter l'air.

*Insuffisance des moyens usités autrefois.*

Lorsqu'on veut planter un jeune arbre, on commence par purger le terrain qu'on lui destine, des mauvaises herbes qui l'étoufferaient; nous ferons la même chose ici. Avant d'exposer la méthode de M. *Guyton-Morveau*, il est bon de détruire quelques préjugés, de désigner quelques moyens que l'on employait auparavant, et dans le choix desquels on n'avait suivi qu'une indication trompeuse des sens. Le flambeau de la science est venu enfin éclairer l'erreur de la routine.

La détonation du nitre n'est pas propre à la désinfection de l'air; on a démontré qu'elle ajoute au contraire un miasme nouveau au miasme déjà existant.

Le vinaigre, appliqué dans l'état liquide, possède bien, il est vrai, la vertu désinfectante, mais dans un degré trop faible pour qu'on puisse l'employer avec succès ; il est trop peu volatil, ce qui limite beaucoup l'effet de son évaporation, et, si on le chauffe ou qu'on le jette sur un fer rougi pour augmenter son évaporation, il perd alors son acidité et la vertu désinfectante qu'il tient d'elle.

Les matières végétales odorantes ne font que masquer l'odeur fétide des effluves infects ; et au lieu de purifier l'air, y ajoutent un gaz non respirable ; ce moyen est donc non-seulement insuffisant, mais encore nuisible.

On a regardé et beaucoup de gens regardent encore le feu comme le meilleur purifiant; mais l'expérience et la théorie de la combustion combattent victorieusement cette opinion. Nous avons dit plus haut (p. 31 et 32) comment le feu peut être employé comme purifiant et dans quel cas.

Cependant le soufre que l'on employait quelquefois aurait pu remplir le but qu'on

se proposait, si l'on n'eût employé ordinairement cette substance, qu'en trop petite quantité, et si on ne l'eût mêlée le plus souvent à des résines ou a des bitumes. Il faut employer le soufre en plus grande quantité; mais le gaz qu'il produit est trop contraire à la respisation; ce moyen devient donc alors impraticable dans les endroits habités. On peut l'employer avec succès pour les fumigations des vêtemens et des objets infectés.

Après avoir démonrré l'insuffisance de ces divers moyens, passons à l'exposition de l'admirable découverte de M. *Guyton-Morveau.*

*Moyens de désinfecter l'Air.*

Les procédés que l'on va lire sont extraits par M. *Deyeux*, de l'ouvrage de M. *Guyton-Morveau* qui a pour titre: *Des moyens de désinfecter l'air.* La premiere édition de cet ouvrage a paru en l'an IX, et la seconde en l'an XI.

*Pour désinfecter des endroits vastes et qui ne sont pas actuellement habités.*

Si l'on veut désinfecter des chambres d'infirmerie, des salles d'hôpital, des lieux fermés où l'on aura laissé putréfier des matières animales, où quelques individus se seraient morts de maladies épidémiques et contagieuses, et qui ne seraient pas actuellement habités, voici le procédé le plus sûr et le moins dispendieux.

On placera au milieu un réchaud sur lequel on établira une chaudière de fer remplie à moitié de sable ou de cendre. On placera sur ce bain de sable on de cendre une grande capsule de verre, ou une terrine de grès, et on y mettra du sel de cuisine; lorsque le bain commencera à s'échauffer, on versera sur ce sel de l'acide vitriolique (*acide sulfurique concentré*), que l'on aura mis, dans un vase à large ouverture, afin de verser d'un seul jet pour pouvoir se retirer à l'instant même, et ne pas être incommodé des vapeurs. Cela fait on tiendra les portes et les fenêtres exactement fermées pendant 7 à 8 heures.

Quant à la dose des matières employées, elle doit varier, selon la grandeur du lieu dont on veut purifier l'air. Pour une salle de vingt lits, spacieuse et élevée, il faudra :

Sel de cuisine, . . . . . . . . . . . . 9 onces ;
Acide sulfurique concentré, . . . 8 onces.

On augmentera les doses ou on les diminuera dans le même rapport de 8 à 9, en proportion de l'augmentation ou de la diminution de l'espace à purifier.

## *Pour désinfecter des endroits habités.*

### I.

### *Fumigation d'acide nitrique.*

Lorsqu'on veut pratiquer des fumigations dans des lieux habités, par exemple, auprès du lit d'un malade, il faut suivre avec exactitude les procédés suivans, qui n'occasionnent pas la moindre incommodité ni au malade ni aux assistans.

Les portes et fenêtres étant fermées, mettez dans un vase de verre ou de porcelaine une ou deux cuillerées à café d'acide sulfurique concentré; jetez-y peu-à-peu une quantité égale de salpêtre raffiné,

réduit en poudre, en remuant le mélange avec une baguette de verre. Les vapeurs continueront à s'élever et à se répandre dans la chambre, pendant environ une heure. Lorsqu'elles auront cessé, on ouvrira les portes et les fenêtres pour renouveler l'air.

Si une fumigation ne suffit pas pour détruire l'odeur, on la réitère le soir ou le lendemain.

Si c'est un endroit où les levains contagieux se renouvellent tous les jours, on fera régulièrement la fumigation deux fois par jour, le matin et le soir jusqu'à l'entière désinfection.

Pour une chambre de dix pieds en tous sens, il suffit d'employer :

Acide sulfurique, . . . . une demi-once.
Salpêtre, . . . . . . . . . une demi-once.

Si l'endroit est plus vaste, il faut augmenter les fumigations, c'est-à-dire, le nombre des vases. Car si par exemple, on mettait dans un seul vase une once ou plus d'acide avec autant de salpêtre, on obtiendrait des vapeurs rouges qu'il faut éviter.

C'est la même raison qui nécessite de faire cette fumigation à froid.

C'est encore pour cela qu'il faut éloigner autant qu'il est possible, toute substance métallique, qui étant attaquée par l'acide condensé à sa surface, en transformerait une partie en gaz nitreux.

## I I.

*Fumigations d'acide muriatique.*

Une seconde manière de désinfecter les lieux habités, c'est la fumigation avec l'acide muriatique. Voici comment on procédera.

On mettra dans un vase de verre cinq gros de sel de cuisine pulvérisé, on versera sur ce sel une demi-once d'acide sulfurique.

On aura soin pour ne pas incommoder les assistans, de promener l'appareil d'où partent les vapeurs, de ne verser l'acide que successivement en agitant chaque fois le mélange avec un tube de verre.

La dose, que nous avons indiquée, est pour une salle de 10 pieds en tous sens.

## III.

*Fumigations d'acide muriatique oxigéné.*

Cette troisième manière est peut-être préférable aux deux précédentes, en ce qu'elle contient l'*agent le plus puissant de désinfection, le préservatif le plus efficace, l'anti-contagieux par excellence.*

Cette fumigation ne diffère de la précédente que par l'addition d'un peu *d'oxide noir de manganèse*, connu dans le commerce sous le nom de *manganèse.*

Elle peut être mise en usage pour les endroits habités.

Voici les doses qui suffisent pour une salle de 10 lits.

Sel de cuisine pulvérisé, 3 onces 2 gros et demi.

Manganèse (*oxide noir de manganèse* pulvérisé, 5 gros et demi.

Acide sulfurique concentré, 1 once 7 gros et demi.

Eau 4 onces.

On commencera par triturer et mêler in-

timement ensemble le sel et le manganèse, et on mettra ce mélange dans un vase de verre ou de porcelaine; on y ajoutera l'eau.

On y versera ensuite l'acide sulfurique tout à la fois, si c'est dans un lieu non habité; et à deux ou trois fois, s'il y a actuellement des malades, en observant alors les précautions indiquées dans le procédé II.

« Tels sont dit, M. *Deyeux*, les moyens » simples faciles et peu dispendieux que » propose M. *Guyton-Morveau*. Les succès » constans qu'on a obtenus de leur emploi, » doivent faire desirer que ces moyens ne » soient pas perdus pour les progrès de » l'art salutaire. On ne saurait trop en recom- » mander l'usage et le transformer en une » tradition vulgaire. Ceux qui en auront » jeté les premieres impressions dans la » société, seront de vrais bienfaiteurs de » l'humanité. On n'entendra plus parler de » ces fièvres malignes pestilentielles, de ces » épidémies si meurtrières, quand les gou- » vernemens auront entendu, quand les » maîtres de l'art enseigneront, quand tout » le monde répétera cette vérité : *La con-*

» *tagion ne peut plus se propager que par*
» *l'effet de la plus coupable négligence* ».

*Observation sur le gaz muriatique.*

On reproche au gaz muriatique d'être offensif pour la respiration. Ce reproche, dit l'Institut National, nous paraît peu fondé; l'un de nous peut attester que l'on faisait tous les jours, des fumigations d'acide muriatique dans le vaisseau qui transportait Bonaparte en Egypte, et personne ne se plaignait de la moindre incommodité. La flotte, toute soumise au même régime, fir sa traversée presque sans avoir de malades, quoiqu'elle fût surchargée de combattans. Il en est de même des frégates qui ramenèrent le premier Consul.

Cependant si les malades se trouvaient accumulés dans des salles bases, ou si le caractère de leur maladie faisait craindre une impression facile sur le poumon, il serait alors préférable d'employer les fumigations d'acide nitrique.

*Flacons et Appareils désinfectans.*

Une propriété particulière de l'acide muriatique oxigéné, c'est que les ingrédiens qui le produisent peuvent être conservés dans un vase, de manière que leur action réciproque devienne pour long-temps un foyer de désinfection, en ouvrant le vase qui les contient. M. *Guyton-Morveau* lui a procuré cet avantage dans la préparation qu'il a désignée par acide muriatique oxigéné *extemporané*. C'est un mélange d'oxide de manganèse et d'acide nitro-muriatique. En ouvrant le flacon qui le contient, il se répand des vapeurs que l'on divise en transportant le vase, que l'on modère, que l'on fait cesser à volonté en fixant le bouchon. M. *Guyton* a fait construire les appareils de poche, qui, semblables aux flacons de senteurs, ont pour celui qui en fait usage l'utilité bien plus grande de le préserver de l'infection. Le même flacon conserve sa propriété fort long-tems, sans qu'on soit obligé d'en renouveler les ingrédiens.

On a construit, sur le même principe,

des appareils plus considérables, dont on peu se servir avec succès dans les maisons publiques. Ces appareils évitent toute espèce d'embarras. Rien autre chose à faire qu'à ouvrir un bouchon. Le même appareil peut servir un an sans renouveler ce mélange.

*Emploi des Fumigations d'acide muriatique oxigéné dans les ateliers de vers-à-soie.*

On s'est servi avec beaucoup de succès de ces fumigations dans les ateliers de vers à soie. Voici les résultats des différentes expériences que l'on a faites à ce sujet.

1°. Dans un atelier, les vers étaient malades, beaucoup rendaient des excrémens d'une liquidité gluante et de couleur olivâtre ; d'autres avaient des taches rouges sur la peau; beaucoup mouraient; leurs cadavres au lieu de se pourrir, se durcissaient. La maladie faisait des progrès : les vers, qui, au commencement, avaient de petites taches rougeâtres, perdaient peu à peu leur couleur naturelle, et devenaient d'un rouge brun : en mourant leur corps prenait la couleur noire,

et les cadavres passaient promptement à la putréfaction.

On fit alors des fumigations ; on mit dans une capsule de verre, une once de manganèse (*oxide noir de manganèse pulvérisé*). On verse sur l'oxide de l'acide nitro-muriatique ; on a soin de le verser peu-à-peu en ménageant le dégagement du gaz, de manière à ne pas incommoder les vers.

On avait eu soin aussi d'entretenir en même tems un courant d'air.

Dès le premier jour, le nombre des morts disparut ; et le troisième jour, la maladie cessa entièrement.

2°. Un atelier où l'on fit des fumigations, donna une récolte plus abondante, toutes choses égales d'ailleurs.

NOTA. Nous donnerons plus bas les moyens d'appliquer les fumigations aux maladies des animaux. (chap. XIV).

## DIFFÉRENS ÉTATS DE L'AIR ATMOSPHÉRIQUE ET LEURS INFLUENCES SUR LA SANTÉ.

L'air n'est pas le même par-tout ; il varie selon les lieux, les hauteurs, les saisons, les

différentes époques de l'année ou même du jour, selon bien d'autres causes enfin qu'il serait trop long de détailler ici. Il est donc plus ou moins pesant, plus ou moins sec, plus ou moins chaud, etc.; et, dans ces différens cas, il y a des influences toutes différentes, qu'il est important de connaître.

### *Air pesant.*

L'air pesant est une forte surcharge pour les poumons; il est nuisible pour la tête. Les personnes nerveuses, souffrent aussi de la gravité de l'air. On voit les hydropiques enfler, ou diminuer de volume, à mesure que le mercure monte ou baisse dans le thermomètre, c'est à dire, à mesure que l'air est plus ou moins pesant. Mais ce sont sur-tout les phthisiques et les asthmatiques qui se trouvent mal de l'excès de la pesanteur de l'air.

### *Air rare.*

L'air trop rare ou trop léger a ses dangers comme l'air trop pesant. En géneral, dans les divers états de l'air, ce sont les excès seuls qui deviennent nuisibles.

L'air trop rare ne résiste pas assez au sang des poumons.

Quand la pésanteur spécifique de l'air diminue jusqu'à un certain point, les hommes vigoureux perdent leur force ; la tête devient embarrassée, pesante, mais ces effets sont plus sensibles chez les individus d'un tempérament faible. Ceux-ci éprouvent des anxiétés précordiales, des éblouissemens, des vertiges.

Plus on s'élève dans l'atmosphère, plus l'air devient rare.

Les individus qui gravissent de hautes montagnes, éprouvent des vertiges, des nausées, des hémorragies, de la faiblesse, et un mal-être universel. Les maladies de poitrine y sont plus communes ; l'air que l'on y respire n'est pas propre à la longévité.

Il est vrai que les différentes affections, que l'on éprouve sur le sommet des hautes montagnes, ne dépendent pas seulement de la diminution excessive du poids de l'atmosphère.

L'air le plus salubre est celui qui n'est ni trop pesant, ni trop léger.

*Air sec.*

La sécheresse favorise la transpiration, donne du ton aux organes ; elle est naturellement plus salubre que l'humidité. Cependant l'excès de la sécheresse produit des fièvres aiguës, la phthisie des yeux, des douleurs de goutte, des dissenteries, des difficultés d'uriner.

*Air humide.*

L'air humide s'oppose à la transpiration, parce qu'il est lui-même saturé, et parce que les corps, loin de se débarrasser des humeurs excrémentielles qui sont nuisibles lorsqu'elles sont retenues, absorbent au contraire une certaine quantité des vapeurs aqueuses contenues dans l'atmosphère.

Cette absorption de l'eau atmosphérique est prouvée par une infinité de faits. Les corps acquièrent plus de poids dans le bain, et l'eau est notablement diminuée.

On a fait des expériences par lesquelles il résulte qu'un homme acquiert dans l'espace d'une heure une livre de poids, en passant

d'un air sec dans un air humide, et qu'il perd plus vîte encore cette augmentation en repassant dans un air sec.

Puisque l'air humide arrête la transpiration, il est bien facile de concevoir combien cet état de l'air est dangereux pour la santé, car la plupart des maladies sont la suite d'un défaut de transpiration.

L'air est en général plus humide le soir; on appelle cet humidité *le serein.* Il est dangereux de s'y exposer, sur-tout en certains endroits et dans les pays chauds.

Le tems de la journée où l'air est le plus salubre, le plus pur, est le matin; c'est celui qu'il convient de faire respirer aux convalescens, aux infirmes, aux valétudinaires.

### *Air froid.*

L'air froid resserre et condense; il est contraire aux pituiteux; il donne du ton et de la vigueur aux solides et s'oppose à l'évaporation.

### *Air chaud.*

Les saisons chaudes sont utiles aux pituiteux et défavorables aux personnes maigres.

Les premières chaleurs du printemps produisent assez généralement des maladies. Les personnes d'une constitution faible et délicate, qui sortent peu pendant l'hiver, et qui respirent constamment l'air chaud de leurs appartemens, sont sujettes à diverses incommodités, lorsqu'au printems elles veulent jouir des premiers beaux jours. La chaleur attire tout-à-coup les humeurs à la tête et donne lieu à des douleurs et à divers autres symptômes.

Les vapeurs que le soleil, dans le commencement de cette saison, élève de la terre humectée par les brouillards, les pluies, et les neiges, ne contribuent pas peu à produire les maladies au printems et sur-tout les maladies de poitrine.

Il est donc prudent pour ceux qui mènent une vie peu active, de ne pas trop s'exposer aux rayons du soleil.

# CHAPITRE II.

## DE L'EAU.

Les anciens physiciens regardaient l'eau comme un corps simple, élémentaire. *Boerhaave* a rectifié cette opinion et le célèbre *Lavoisier* a porté l'opinion contraire jusqu'à l'évidence. De plus grand détails sur cet objet et les preuves démonstratives dont ils seraient appuyés n'entrent point dans le plan de cet ouvrage qui n'a pour but que de présenter des résultats utiles et applicables à la pratique.

### *Excellence de l'eau.*

L'eau est la boisson la plus universelle, c'est celle qui convient le mieux à l'homme et à toutes les espèces d'animaux.

Il existe cependant chez le peuple, et dans la classe ignorante un préjugé qui sera bien difficile à détruire. Ce préjugé consiste à regarder l'eau comme une boisson destruc-

rive de la santé et des forces vitales, jamais erreur plus grossière ne fut plus profondément enracinée.

La foule nombreuse des ivrognes surtout, professe ouvertement et constamment ce dogme erroné. On les voit avec des membres faibles et tremblans, des yeux rouges et chassieux, la bouche sale et puante, le visage couperosé, couvert de dartres, de boutons nombreux souvent purulens, d'excroissances charnues, difformes et quelquefois monstrueuses; sujets intérieurement à diverses infirmités et portant le germe de graves maladies qui pourront accélerer leur destruction, on les voit, dis-je, dans cet état, proclamer les louanges du vin qui cause tous leurs maux, et blasphêmer l'eau qui pourait seule les en délivrer.

Mais laissons-là cette classe malheureuse. La raison n'a aucune prise sur les hommes, où l'ignorance se trouve réunie à l'abrutissement total.

Les personnes raisonnables qui pourraient partager cette erreur en reviendront facilement en examinant les faits, et les opinions

nombreuses des médecins et des philosophes de tous les siècles et de toutes les nations.

Comme sur ce point, leur accord est unanime, je suis dispensé de nombreuses citations.

La meilleure boisson, dit le docteur *Hufeland*, c'est l'eau que l'on méprise tant et que beaucoup de personnes regardent comme nuisible : je la mets sans balancer au nombre des meilleurs moyens de prolonger la vie. Les qualités essentielles de l'eau pure et fraîche doivent nous inspirer du respect pour elle.

De tous les élémens, l'eau est le meilleur délayant, l'on peut même dire le seul délayant universel, sa fraîcheur et son air fixe la rendent très-propre à fortifier et à animer l'estomac et les nerfs, la grande quantité d'air fixe et les substances salées qu'elle contient détruisent à merveille la bile et la corruption. Elle facilite la digestion et toutes les secrétions du corps. Il ne peut se faire d'excrétion sans eau. Enfin les dernières expériences prouvant que l'oxigène est une substance de l'eau, il est clair qu'en buvant de

l'eau nous avalons de nouveaux stimulans vitaux.

Les buveurs d'eau, comparés aux buveurs de vin, jouissent plus communément d'une bonne santé que ces derniers. Les premiers sont moins sujets à la goutte, aux rougeurs des yeux, aux tremblemens des membres et aux autres incommodités que l'on compte avec raison parmi les suites funestes de l'usage des liqueurs spiritueuses.

Les buveurs d'eau sont peu sujets aux indigestions. L'eau est effectivement, selon l'expression vulgaire, le meilleur dissolvant des alimens; la plupart des personnes qui se portent bien éprouvent après le repas pendant lequel elle n'ont bu que de l'eau, cette légéreté de corps et cette sérénité paisible de l'ame qui annoncent la digestion la plus parfaite.

En mangeant des fruits ou des sucreries, il faut nécessairement boire de l'eau ; le palais même, qui est le premier juge des boissons et des alimens, décide par un sentiment très-distinct en faveur de l'eau.

L'eau n'est pas seulement propre à la con-

servation de la santé, elle est encore regardée comme un excellent moyen curatif dans un grand nombre de maladies ; elle est la base d'une infinité de prescriptions, et quelques médecins ont été jusqu'à dire que la plupart des tisanes et autres boissons semblables agissaient plus par la vertu de l'eau que par les propriétés des médicamens qui y étaient infusés ou dissous.

Un grand nombre de médecins, ont écrit sur les propriétés de l'eau. Jean Hancocke, chapelain du duc de Biedford fit paraître en 1724 une brochure intitulée: *le grand fébrifuge*, dans laquelle il fait voir que l'eau commune est le meilleur remède pour la guérison des fièvres. Il se servait d'eau froide et s'en servait comme sudorifique. Il prétend aussi que l'eau froide est bonne pour le rhume, l'esquinancie, la pleurésie, l'asthme, les indigestions, la colique, les rhumatismes et la goutte.

*Divers effets de l'eau froide et de l'eau chaude.*

Il vaut mieux, en général, boire l'eau froide que chaude.

L'eau froide appaise la soif : elle ranime, elle plaît à l'estomac sain comme au palais.

*L'eau chaude* ne désaltère point : elle ne ranime point; au contraire elle affaiblit, elle ne plaît ni au goût, ni à l'estomac, ainsi que le témoignent les nausées qu'elle excite lorsqu'elle est tiéde.

L'usage de l'eau chaude, du thé, ou d'autres infusions semblables, affaiblit l'estomac, rend le corps lourd et paresseux et l'esprit sans chaleur et sans force.

On se sert de l'eau froide dans les chutes et les contusions : il faut en appliquer à l'instant même des compresses sur la partie blessée et les renouveler dès qu'elles s'échauffent : par ce moyen, on prévient l'enflure, le sang extravasé et les suites dangereuses de la faiblesse. Ce moyen est aussi fort utile dans les hémorragies.

L'eau chaude n'est utile que dans quelques cas particuliers : par exemple, pour quelques femmes vaporeuses, pour certains mélancoliques, etc.

L'eau tiède bue ou appliquée à l'extérieur est un bon adoucissant. Quand on la boit il

est bon d'y faire infuser de la mélisse ou de la fleur de camomille. On en peut faire usage dans les crampes d'estomac et d'intestins, et dans les vomissemens.

Il faut éviter de boire de l'eau trop froide, quand le corps est très-échauffé par un exercice violent ; cependant, si aussitôt après avoir bu, on devait continuer le même exercice, le danger alors serait bien moindre.

L'eau bue en trop grande quantité pendant les chaleurs de l'été dispose à suer et affaiblit singulièrement ; plus on la boit chaude, plus elle produit ces effets.

Des personnes qui avaient l'estomac faible et noyé de pituite et de glaires se sont bien trouvées de l'habitude qu'elles ont contractée d'avaler quelques verres d'eau fraîche le matin à jeun.

### *Signes auxquels on peut reconnaître l'eau bonne à boire.*

Toutes les espèces d'eau ne jouissent pas du même degré de pureté et de légèreté : toutes ne sont pas également salutaires.

Puisque l'eau influe d'une manière si im-

médiate sur la santé, il est donc important de connaître l'eau bonne à boire.

L'analyse chimique serait, sans contredit, le moyen le plus sûr de connaître la qualité de l'eau: nous exposerions bien ici cette méthode mais ces moyens chimiques ne sont pas à la portée de tout le monde; nous donnerions une méthode parfaitement exacte, à la vérité, mais dont peu de nos lecteurs pourraient faire usage. C'est ici que l'on peut dire que *le mieux est l'ennemi du bien.*

Bornons-nous donc à donner des indications plus faciles à saisir pour reconnaître une eau bonne à boire.

1°. Toute eau claire, pure, limpide, agréable au goût, ou plutôt sans saveur, peut passer pour excellente;

2°. Si les habitans d'un canton, grands buveurs d'eau, conservent les yeux bien sains, les dents blanches; s'ils sont peu sujets aux maladies de la peau, on doit juger favorablement de l'eau du pays;

3°. Si les légumes y cuisent facilement, c'est encore un signe de salubrité;

4°. Si le savon s'y dissout facilement,

c'est encore une preuve de la bonté de l'eau: Les eaux *crues* ou *séléniteuses* le mettent par flocons ; ces mêmes eaux durcissent les légumes ;

5°. Si sur les rives de la fontaine, du ruisseau, de la rivière, il ne croit ni jonc, ni mousse, ni aucune plante aquatique ; que le lit soit du sable sans bourbe, ou du cailloutage, on peut être sûr que cette eau est très-bonne.

Les eaux chargées de particules d'argile ou de craie, sont trop pesantes pour être saines; elles ont, d'ailleurs, un goût désagréable qui les accuse. Il faut aussi regarder comme mauvaises toutes les eaux chargées de bols, de sandaraque, d'ochre, de sanguine, de chaux ou de cendre, quoique, d'ailleurs, elles puissent être employées en bains dans certaines indispositions.

Les eaux *gypseuses*, c'est-à-dire, qui contiennent beaucoup de particules de plâtre sont extrêmement dangereuses; elles peuvent causer beaucoup de maux, sur-tout la paralysie.

Enfin il y a des eaux qui, quoique très-

limpides, contiennent une quantité considérable de terre calcaire, et qui forment des concrétions, des pétrifications, des stalactites ? telle est l'eau d'Arcueil ; telle est encore l'eau de Saint-Allier, à Clermont en Auvergne. De telles eaux ne sont pas bonnes à boire habituellement.

Les eaux ferrugineuses attaquent les dents ; d'autres forment des obstructions. Il y a quelques circonstances où l'effet des eaux ne tarde pas à se manisfester ; dans d'autres circonstances au contraire, cet effet est d'autant plus dangereux qu'il est insensible, on ne s'apperçoit du mal que lorsqu'il est presque impossible d'y apporter remède.

L'eau habituellement bonne peut accidentellement devenir mauvaise, comme dans les grandes sécheresses et dans les grandes chaleurs.

Dans le premier cas l'eau coule plus lentement, devient croupissante ; privée d'air par le défaut d'agitation, elle devient plus pesante et moins propre à la digestion ; il y vient plus d'herbes aquatiques qui la corrompent, et donnent lieu à des maladies

dangereuses, comme cela est arrivé à Paris en 1731.

Nous donnerons plus bas les moyens de purifier les eaux corrompues.

Dans le second cas, c'est-à-dire, lorsque les eaux ont acquis une mauvaise qualité par les crues qui viennent à la suite des dégels et des fontes des neiges; ces eaux procurent des dévoiemens, des coliques, des enflures de gorge, etc.

Pour remédier à cela, il faut faire chauffer l'eau, la laisser reposer et la battre au grand air, ou même au soleil, pour y restituer l'air dont elle est privée et la rendre plus légère.

*Eaux de puits.*

Les eaux de puits, dures et crues, surtout lorsqu'on les boit nouvellement puisées, causent quelquefois des coliques d'estomac et d'entrailles assez violentes.

Elles perdent, en partie, cette dangereuse propriété, lorsqu'elles ont été pendant trente à trente-six heures exposées au

grand air dans des vaisseaux de terre propres et bien évasés.

Quelques personnes pensent que l'eau des puits est moins dure lorsqu'ils sont revêtus de pierre de taille et non de brique: on prétend que la brique lui communique une qualité alumineuse. Les personnes qui feront construire des puits pourront avoir égard à cette observation.

La plupart des eaux de puits, sur-tout à Paris, sont fort chargées de substances séléniteuses, salines ou terreuses, qui empêchent qu'on ne puisse s'en servir pour la boisson ou pour préparer les alimens.

Les personnes qui voudront construire un puits, dont l'eau soit parfaitement bonne à boire, pourront le faire d'après la méthode ſuivante.

*Manière de bonifier l'eau d'un puits.*

Si l'on veut que l'eau d'un puits soit claire, qu'elle n'ait aucun goût de limon, il faut faire l'excavation des terres beaucoup plus considérable qu'on n'a coutume de la faire.

Si l'on veut, par exemple, construire un puits de cinq pieds de diamètre, l'excavation doit être de douze à quinze pieds. On fait un faux-puits auquel on donne dix à douze pieds de diamètre: au milieu de ce grand puits, on construit le véritable puits sur un diamètre de cinq pieds, mais de manière que les pierres mal jointes laissent filtrer l'eau à travers; ensuite on remplit de sable et de cailloux le faux-puits, afin que l'eau ne puisse arriver dans le véritable puits qu'après avoir filtré à travers ce sable et ces cailloux. Par ce moyen on est sûr de n'avoir qu'une eau filtrée parfaitement claire et bonne à boire.

Cette opération est un peu coûteuse; mais l'avantage d'avoir une eau limpide et saine, dédommage bien de cette dépense.

### *Eau de neige.*

Cette eau donne des coliques, des dévoiemens, des dyssenteries; elle est peut-être une des causes des goîtres; les légumes y cuisent mal; l'infusion du thé y est moins aromatique; le savon s'y dissout mal. Ces

effets sont dus au peu d'air que cette eau contient.

Il y a des personnes qui se contentent de la faire bouillir ; ce procédé n'est pas suffisant : il augmente la fadeur de l'eau sans lui restituer l'air qui lui manque.

Il faut l'agiter, la filtrer, l'exposer à l'air et au soleil, et au bout de quelques jours elle a repris ses propriétés.

*Eaux de marres.*

Ces eaux sont dangereuses, non-seulement pour l'homme, mais encore pour les animaux.

Les eaux marécageuses, stagnantes, sont peut-être une des causes les plus communes des maladies épizootiques des bestiaux. C'est toujours dans les endroits marécageux que ces maladies sont plus fréquentes.

L'instant où les eaux des marres sont le plus dangereuses, c'est lorsque les marres, après avoir été long-temps à sec, viennent à se remplir d'eau ; parce que toutes les circonstances pendant la sécheresse avaient concouru pour la destruction des insectes et la

fermentation des matières putrides, l'eau délaie toutes ces substances; les animaux alors la viennent boire avec avidité et en sont incommodés.

Le moyen de prévenir ces funestes effets serait de nettoyer ces marres dans les temps de sécheresse, de transporter les vases loin des habitations, où elles seraient un excellent engrais. Cette opération présente donc à la fois un résultat doublement utile.

On corrigeait autrefois les eaux qui avaient contracté une mauvaise odeur pour avoir croupi, ou pour avoir coulé à l'ombre sur un terrein plein d'herbes et vaseux, on les corrigeait, dis-je, en les faisant chauffer, en les exposant à l'air libre pendant un ou deux jours, en les filtrant dans des fontaines sablées. Ces moyens étaient insuffisans quand l'eau avait atteint un degré de corruption trop considérable. De nouvelles découvertes chimiques nous ont fourni les moyens de purifier l'eau et de la rendre bonne et saine, à quelque degré de corruption qu'elle soit parvenue.

*Moyen de purifier les Eaux corrompues.*

*Smith* et *Cuchet* sont les premiers qui ont exposé au public des fontaines à filtres, qui avaient la propriété de purifier les eaux les plus corrompues.

Une découverte aussi utile frappa les amis de l'humanité. La société de Médecine envoya des commissaires pour examiner les fontaines à filtres de *Smith* et *Cuchet*, et pour en constater les résultats, On fit devant eux des expériences qui furent couronnées du succès le plus complet.

» Trois fontaines, disent les commissaires,
» furent choisies pour nos expériences.
» Après nous être bien assurés que ces
» fontaines ne contenaient rien autre chose
» que l'appareil du filtre, nous y avons fait
» jeter plusieurs seaux d'une eau très-cor-
» rompue. Cette eau était dans un baquet,
» où depuis plusieurs jours on avait mis des
» animaux morts, et des débris de végé-
» taux. Elle exhalait une odeur insuppor-
» table, elle était grasse au toucher et de
» couleur verdâtre ».

Au bout d'un quart-d'heure on ouvrit les robinets des trois fontaines. L'eau qui en est sortie était claire, sans odeur et sans couleur, elle n'avait aucun goût particulier et on ne pouvait la distinguer en rien de l'eau de la Seine la plus pure. Elle a dissous complétement le savon; elle n'a point altéré la teinture de tournesol, ce qui prouvait qu'elle ne contenait aucune substance acide ou alcaline. Enfin les divers agens chimiques auxquels on a soumis cette eau, n'ont laissé aucun doute sur sa salubrité et sur sa parfaite purification.

Les inventeurs de ces fontaines firent part de leurs procédés aux commissaires de la société de Médecine. Ils en firent d'ailleurs un secret, et établirent des dépôts de leurs fontaines.

Les commissaires firent le rapport le plus satisfaisant, et la société de Médecine confirma les conclusions du rapporteur.

Ce moyen de purification n'est plus un secret aujourd'hui. On a découvert dans le charbon la vertu de purifier toutes les matières corrompues, le charbon est le puri-

ficateur par excellence. Il suffit de filtrer l'eau la plus fétide à travers de la poussière de charbon pour lui restituer toutes ses qualités, ou, pour mieux dire, pour la dépouiller de tous les vices qu'elle avait acquis par la putréfaction. Nous aurons occasion de voir, par la suite, des résultats étonnans produits par cette vertu purificative que le charbon possède au degré le plus éminent : cette découverte est, sans contredit, un des bienfaits de la chimie moderne, elle est susceptible des plus heureuses applications.

*Moyen de conserver l'Eau.*

Ce procédé est fondé sur le même principe que le précédent, sur la vertu purificative du charbon. Il consiste à tenir l'eau dans un tonneau charbonné, c'est-à-dire, dans un tonneau dans lequel on a brûlé des copeaux, de manière à réduire en charbon sa surface interne, jusqu'à l'épaisseur d'une ligne environ.

M. *Berthollet* a présenté à l'Institut National, dans la séance du 23 germinal an

11, deux tonneaux remplis, depuis quatre mois, d'une même eau. Un des deux avaît été charbonné dans l'intérieur, et l'eau s'y était conservée claire et inodore, tandis que dans l'autre elle avait éprouvé une putridité que manifestaient sa couleur, son odeur et son goût.

## Des Bains.

Il n'y a pas d'objets, peut-être, sur lesquels on ait eu plus de préjugés que sur l'effet des bains.

### *Bains chauds.*

L'action débilitante ou relâchante des bains tièdes ou chauds était, avant *Marcard*, généralement admise par les médecins modernes.

*Marcard* a combattu avec succès ce préjugé; voici quelques-unes de ses raisons.

Les Anciens étaient si éloignés de croire à la vertu débilitante des bains chauds, qu'ils avaient consacré à Hercule, dieu de la force, les bains d'eau thermale.

Les Romains se baignaient dans l'eau chaude aussi souvent que nous nous lavons les mains.

*Baglivi* attribue à cette habitude la vigueur et la longévité des peuples anciens.

Le voyageur *Bruce* a observé sur lui-même qu'un bain chaud lui rendait ses forces abattues par la fatigue.

Il est difficile de concevoir que l'action momentanée d'une humidité moins chaude que le corps, appliquée à sa surface extérieure, produise un relâchement que n'opèrent pas les vapeurs humides qui baignent sans cesse la surface interne de ses cavités.

*Marcard* conclut avec *Hippocrate* que le bain chaud fortifie, toutes les fois que la chaleur du corps est supérieure à celle de l'eau.

*Marcard* prouve aussi que les bains ne sont pas échauffans.

*Galien* regardait aussi les bains chauds comme fortifians.

### *Précautions à prendre lorsqu'on fait usage de Bains chauds.*

1°. Il ne faut pas les prendre immédiatement après les repas.

2°. Il ne faut pas les prendre à un degré de chaleur trop considérable. Le bain trop chaud détermine des sueurs abondantes, sur-tout au front; fait éprouver des agitations, du mal-aise, des vertiges; il détermine le sang vers le cerveau; la face se colore, les yeux deviennent étincelans; en un mot, ce bain détermine l'action et le sang vers la tête, et quelquefois produit l'apoplexie et la mort.

3.° Le bain chaud pourrait être dangereux dans l'hémorragie nasale; ainsi que l'observe *Hippocrate.*

### *Bains froids.*

*Marcard* combat aussi le préjugé des médecins modernes qui ont beaucoup trop préconisé les bains froids pour fortifier les enfans.

Si l'on veut bien considérer que c'est dans

les contrées glaciales seulement que l'on trouve établi l'usage des bains froids, tandisque, dans les pays chauds, les bains chauds sont exclusivement employés; si l'on veut bien réfléchir que des usages si constans ne peuvent pas être des préjugés, mais qu'ils sont le résultat de l'expérience, on ne sera point tenté de conseiller les bains froids aux habitans des pays tempérés, qui n'ont pas à supporter seulement les rigueurs du froid, mais aussi les excès de la chaleur.

Le célèbre *Tourtelle* s'est aussi élevé contre le préjugé destructeur qui fait plonger de tendres enfans dans l'eau froide, et il convient de la préférence que nous devons accorder aux bains chauds.

» Les bains froids, dit-il, conviennent
» mieux aux habitans du nord qu'à ceux
» des pays chauds; et les bains tièdes sont
» bien plus utiles à ces derniers qu'aux
» autres.... C'était le sentiment de *Galien*,
» auquel ajoute un grand poids le pen-
» chant qu'ont pour les bains froids tous les
» peuples septentrionaux, et pour les bains
» tièdes les habitans des pays chauds; car

» la nature a suggéré à l'homme, ainsi qu'aux » animaux, le desir des choses nécessaires » à leur conservation, et de l'aversion pour » celles qui leur sont nuisibles. La Méde- » cine, comme toutes les autres sciences, » n'est que le résultat des réflexions sur » les connaissances que fait acquérir l'ins- » tinct. »

Les bains froids exigent les mêmes pré- cautions que les bains chauds; il ne faut pas entrer dans ces bains lorsqu'on est très- échauffé et suant, ni immédiatement après les repas. Il faut aussi s'en abstenir dans les éruptions, comme la gale, les dartres, les taches à la peau, etc. Que les filles et les fem- mes les évitent sur-tout dans les momens qui précèdent la première éruption des règles, et dans leurs retours périodiques.

Comme le sentiment que je viens d'ex- poser est contraire à celui de beaucoup de médecins modernes, j'ai dû indiquer les raisons qui l'appuient; le plan de cet Ou- vrage ne permet pas de les développer plus au long.

*Bain de pieds.*

C'est un remède très-universel, on s'en sert sur-tout dans les maux de tête, dans le vertige, les tintemens, les bourdonemens dans les oreilles, les attaques vives d'asthme ou de suffocation, les douleurs de poitrine, les crampes d'estomac, les coliques, les douleurs dans les reins, quand on s'est refroidi, quand le sang monte avec violence à la tête et à la poitrine; et pour les femmes dans les suppressions de règles et les douleurs et crampes qui en proviennent, mais jamais dans les rhumes de cerveau.

Il y a peu de personnes qui sachent l'employer de la manière convenable. Si l'eau est trop chaude, ou si on y laisse les pieds trop long-temps, il échauffe et irrite au lieu de calmer. Voici la recette: on fait bouillir l'eau avec deux poignés de sel et on y met les pieds lorsqu'elle a le degré de chaleur du lait que l'on vient de traire, de manière qu'en y entrant on ne sente que très-peu la chaleur. On y enfonce les

pieds jusqu'au gras de jambe, et on ne les y laisse qu'un quart d'heure, puis on les frotte avec une étoffe de laine, en évitant de se refroidir, ce qui fait qu'il vaut mieux se mettre au lit aussitôt après.

Il faut s'abstenir des bains de pieds lorsque le flux menstruel est éminent ou qu'il a commencé, parcequ'il pourrait contribuer à arrêter cette évacuation; mais si on emploie ce remède quelques jours avant le période, alors il contribue merveilleusement à le faciliter, sur-tour si l'on fait en même temps usage d'emménagogues tempérés.

Il faut s'interdire absolument les bains de pieds astringens, alumineux, sulfureux, que quelques charlatans prescrivent pour tarir la sueur incommode de ces parties, pour dissiper les enflures œdémateuses, ou dessécher les ulcères, parceque ce remède repousserait avec danger la matière virulente vers les parties internes, nobles et délicates.

NOTA. On trouvera des détails plus étendus sur les bains, dans l'ouvrage intitulé : *Toilette des dames, ou Encyclopédie de la beauté.* J'y renvoie le lecteur. Je dois ajouter ici que cet ouvrage renferme,

sur beaucoup d'autres objets, des procédés intéressans pour la santé. On y prouve combien les soins à donner à la peau sont essentiels pour se bien porter; l'auteur donne les détails de ces soins, et les moyens de guérir les différentes maladies qui altèrent ou qui défigurent cet organe, telles sont la couperose, les dartres, les saphirs, les échauboulures, les démangeaisons, les différentes sortes de taches, les rides, etc.

On pourra encore consulter utilement cet ouvrage pour la conservation des dents et les soins à donner à la bouche, pour quelques maladies des yeux, pour les gersures des lèvres et des mains, les engelures, les panaris, etc., et en général pour tout ce qui peut contribuer à l'entretien du corps, sous le double rapport de la santé et de la beauté.

## CHAPITRE III.

### DES ALIMENS TIRÉS DU RÈGNE VÉGÉTAL.

L'HOMME tire également sa nourriture du règne végétal et du règne animal; je ne parlerai, dans ce chapitre, que des alimens qui nous sont fournis par des végétaux.

Mon intention n'est pas de parler ici de tous les alimens dont l'homme fait usage, mais seulement des alimens les plus ordinaires, de ceux dont on fait un usage journalier; et je ne dirai, sur ce sujet, que ce qui me paraîtra le plus utile et le plus intéressant. De plus grands détails passeraient les bornes de cet Ouvrage, destiné particulièrement aux objets les plus essentiels.

Quels sont les alimens les plus salutaires? C'est une question qu'il est impossible de résoudre d'une manière absolue. Il n'y a point d'aliment salutaire, par excellence, sous tous les rapports possibles. Le même aliment peut être salubre ou nuisible selon l'âge, le sexe, la constitution, la profession de l'individu, selon les saisons ou les climats, etc. Le célèbre *Boerhaave*, parlant d'un homme qui demanderait quel est l'aliment le plus salutaire, le compare fort ingénieusement à celui qui demanderait quel est le vent le plus favorable, sans avoir dit auparavant la route qu'il doit prendre.

## Des Graminées.

Les graminées, c'est-à-dire, le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, le riz, etc., sont les plantes alimentaires par excellence : elles sont très-nourrissantes. Leurs feuilles servent de nourritute au bétail; les plus petites de leurs graines, aux oiseaux; la plupart font l'aliment le plus ordinaire de l'homme, dans presque toutes les contrées du globe. Toutes sont salutaires excepté l'*ivraie* et la *covette* qui paraissent être veneneuses.

### 1°. *L'Orge.*

Le pain qu'on fait avec sa farine seule a le défaut de sécher trop vîte.

L'orge est rafraîchissante, qualité qui en rend l'usage utile aux bilieux et aux atrabilaires.

On peut mêler sa farine dans la proportion d'un tiers avec de la farine de froment, et l'on obtient de ce mélange un très-bon pain. La farine d'orge seule fait un pain qui est très-difficile à digérer. Ce pain, comme tous les autres alimens d'une diges-

tion difficile, ne convient qu'à ceux qui ont un estomac fort, et qui s'exercent à de rudes travaux.

C'est une chose assez digne de remarque, que les substances les moins digestibles sont celles, peut-être, qui conviennent le mieux aux personnes très-robustes, celles qui contribuent le plus à l'entretien de leurs forces. Nous aurons plus d'une fois occasion d'en voir la preuve. Du tems de Pline, les gladiateurs Athéniens se nourissaient d'orge.

### 2°. *Le Seigle.*

La farine du seigle a beaucoup de disposition à passer à la fermentation acide; lorsqu'on n'est pas habitué à son usage, elle s'aigrit trop vîte dans l'estomac, et relâche le ventre.

Le pain de seigle fait cependant la principale nourriture des habitans du nord et des montagnards; ils en font des galettes aussi dures que le biscuit de mer, et les conservent toute l'année.

#### *Seigle ergoté.*

Le seigle est sujet à une maladie très-

connue des habitans de la campagne, sous le nom de *clou*, *blé cornu*, *ergot*, *seigle ergoté*.

La farine rousse ou brune, renfermée dans le grain ergoté, contient réellement un acide qui a une qualité irritante et putréfiante ; c'est un véritable poison lorsqu'il entre en certaine quantité dans le pain. Si l'on use de ce seigle pur, il donne sûrement la mort, après avoir occasionné des convulsions, des douleurs aiguës dans les parties extérieures, l'engourdissement, l'ivresse : sa qualité enivrante est même supérieure à celle de l'opium. Le plus souvent il produit dans les membres, comme les cuisses, les jambes, les pieds, les bras, les mains, une sorte de gangrène séche qui est telle, qu'après avoir été affectés de douleur et de stupeur, ils se déssèchent et se détachent spontanément des autres parties, sans hémorragie. On a vu quelques hommes affectés de cette terrible gangrène, à qui il ne restait plus que le tronc, et qui ont cependant vécu en cet état pendant plusieurs jours.

On s'est assuré sur divers animaux que le seigle ergoté était un véritable poison, qui donnait la mort en très-peu de temps. On a réussi à en rétablir quelques-uns par l'usage du lait : on pourrait tenter ce moyen sur les hommes attaqués de cette maladie.

### 3°. *L'Avoine.*

L'avoine a les mêmes propriétés que l'orge. La farine d'avoine sert de nourriture à plusieurs nations septentrionales de l'Europe, qui n'en sont point incommodées. Le pain qu'on en fait est noir, amer, et se digère difficilement.

Pline rapporte que les anciens Germains faisaient leur principale nourriture de bouillie d'avoine.

Les Ecossais, et ceux qui habitent le nord de l'Angleterre, n'ont pas pour nourriture d'autres graminées; ils sont très-forts et très-robustes. Ce fait vient à l'appui de la remarque que j'ai faite sur les alimens de difficile digestion (*Voyez* Orge).

Les habitans de la Suisse septentrionale

font, avec la farine d'avoine, rotie, une bouillie très-nourissante.

On fait des crêmes de farine d'avoine, qui sont agréables au goût, et d'une digestion facile.

### 4°. *Le blé noir* ou *Sarrazin.*

Le pain qu'on en fait est noir, et sa mie est peu cohérente. Il est humide, se digére bien; mais il est peu nourrissant, il passe vîte et cause des vents.

On fait, avec sa farine, des bouillies qui sont de couleur grise, et dont on conseille l'usage aux personnes qui ont le ventre paresseux.

### 5°. *Le Maïs* ou *Blé de Turquie.*

Sa farine seule n'est pas susceptible de fermenter assez pour donner un pain léger; mais on en fait un pain excellent en la mélant convenablement avec la farine de froment.

On en prépare aussi avec de l'eau ou avec du lait, une espèce de bouillie agréable au goût et de facile digestion.

Il est faux que son usage occasionne la gale, comme quelques auteurs l'ont dit.

### 6°. *Le Millet.*

On en fait du pain dans quelques endroits de la France. Plaignons les individus réduits à cette chétive nourriture. Le pain de millet est visqueux, pesant, compact et de difficile digestion.

### 7°. *Le Riz.*

Le riz est très-nourrissant et facile à digérer. On en fait diverses préparations alimentaires très-agréables au goût et très-salubres.

On peut faire un bon pain avec sa farine mêlée à celle de froment.

On en fait une crême qui a les mêmes propriétés que celle d'orge : on prescrit souvent ces deux crêmes dans les maladies aiguës.

L'abus excessif du riz n'est peut-être pas sans danger, du moins quelques observations paraissent indiquer que cet abus du riz

porte essentiellement sur les nerfs, affaiblit la vue, etc.

On emploie le riz, et souvent avec succès, dans les diarrhées et les dissenteries; il agit alors en raison de son mucilage; et non par une vertu astringente que quelques personnes lui attribuent, et qu'il n'a pas. Je n'ai pas besoin de prévenir que, dans ce cas, il ne doit pas être préparé avec le lait.

### 8°. *Le Blé ou Froment.*

De toutes les substances alimentaires, celle-ci est sans contredit la plus intéressante, sous quelque rapport qu'on l'examine. C'est celle qui influe le plus particulièrement sur la santé des hommes, sur le bonheur des peuples, sur la prospérité des empires. Son abondance porte par-tout la joie; sa disette, au contraire, que de maux n'occasionne-t-elle pas? C'est le fléau destructeur des nations.

En effet, le blé forme la principale nourriture de presque tous les peuples de l'ancien continent; c'est de toutes les plantes graminées celle qui convient le mieux à la nature de

l'homme. Le blé réunit seul, par les différens principes qu'il contient, toutes les propriétés des substances végétales et animales. Aussi est-il l'aliment le plus généralement salutaire, celui qui convient le plus à tous les âges, à toutes les constitutions.

Entrons à présent dans quelques détails relatifs au blé et au pain.

## Maladies du Blé.

Le blé est sujet à plusieurs maladies, dont les principales sont : le *Charbon*, la *Rouille*, l'*Ergot* et la *Coulure*.

### A. *Le Charbon.*

Le *Charbon* s'appelle encore *Carie* ou *Nielle*. Cette maladie consiste en ce qu'à mesure que le grain se forme, la farine se convertit en une poussière noire, d'une odeur fétide et contagieuse : un grain de blé noirci avec cette poussière, produit ensuite des grains de blé cariés ; mais elle perd sa qualité contagieuse en vieillissant.

Lorsque cette poussière est récente, et

qu'il s'en trouve une certaine quantité dans le pain, elle communique des qualités malfaisantes : on en a vu résulter des convulsions des douleurs de tête, de ventre, la diarrhée, etc.

### B. *La Rouille.*

La *Rouille* est une poussière jaunâtre qui s'attache aux feuilles, et quelquefois à la tige du blé, et qui dépend d'un défaut de transpiration, occasionné par l'épaississement de la sève, auquel donnent lieu les temps froids et humides.

Il y a un moyen de préserver les blés de ces deux maladies jusqu'à un certain point ; c'est, avant de les semer, de les laver dans l'eau où l'on a mis infuser de la cendre ou de la chaux.

### C. *L'Ergot.*

Il attaque aussi le blé, mais plus souvent le seigle (Voyez *Seigle.*)

### D. *La Coulure.*

On reconnaît la *Coulure* lorsqu'au lieu de

trouver les épis remplis de bons grains dans toute leur longueur, on en trouve l'extrémité dépourvue, ou lorsqu'on n'y rencontre que de petits grains sans farine.

Cette maladie est l'effet de la non-fécondation; elle a lieu lorsqu'il tombe des pluies abondantes dans le temps que le blé est en fleur.

La vivacité des éclairs et la gelée sont encore des causes de la *Coulure*.

## Du Blé mêlé d'Ivraie.

Le blé se trouve souvent mêlé d'*Ivraie* qui donne au pain des qualités nuisibles, sur-tout quand on le mange encore chaud. Cette plante est virulente; elle produit l'ivresse, de violens maux de tête, des vertiges, des vomissemens, des angoisses, de l'assoupissement, et des convulsions qui sont quelquefois suivies de paralysie.

On a vu résulter de l'usage du pain dans lequel il entrait de l'ivraie, des épidémies, et même des morts subites. On a trouvé,

à l'ouverture des cadavres, l'estomac extrêmement resserré.

C'est par des labours convenables et par de fréquens sarclages qu'on extirpe cette plante dangereuse.

## Moyen de distinguer le Grain et la Farine de bonne qualité

Il est très-utile pour se procurer de bon pain, et pour prévenir les accidens qui dépendent des mauvaises qualités du blé et du seigle et de leurs farines, de bien connaître les uns et les autres.

### A. *Caractère distinctif d'un Blé de bonne qualité.*

Il doit être sec, dur, pesant, ramassé, bien nourri, plus rond qu'ovale, avoir la rainure peu profonde, lisse, claire à sa surface et d'un jaune clair; sonner lorsqu'on le fait sauter dans la main et céder aisément à l'introduction du bras dans le sac qui le renferme.

Une méthode moins longue pour recon-

naître la qualité des blés, c'est de comparer leur pesanteur spécifique, le blé le plus pesant, à volume égal, est à coup sûr le meilleur : car le blé même mouillé, pèse moins à volume égal, que celui qui est bien sec. La différence est telle, que le poids d'un bon blé et bien sec est au poids du blé mouillé, comme 280 : 240

B. *Caractères distinctifs de la bonne farine de froment.*

La farine de froment de bonne qualité, doit être d'un jaune citroné, sèche, grenue pesante, s'attachant aux doigts ; et elle doit, lorsqu'on la presse, former une espèce de pelotte qui se brise lorsqu'on ouvre la main.

Pour en juger plus sûrement encore, il faut la pêtrir avec de l'eau et en former une boulette : si la pâte qui en résulte après l'avoir bien maniée, s'affermit promptement à l'air, prend du corps, et s'alonge sans se séparer, c'est un indice certain que la farine est bonne.

### C. *Caractères distinctifs d'un bon Seigle.*

Le bon seigle doit être clair, peu alongé gros, sec et pesant.

### D. *Caractères distinctifs de la farine de Seigle.*

La farine de seigle, bien moulue et blutée, n'a pas l'œil jaune de la farine du froment. Elle est d'un beau blanc, douce au toucher, et répand une odeur approchant de celle de violette. Si l'on en fait une boulette avec de l'eau, elle ne devient pas longue et tenace comme celle du blé; elle est au contraire courte, grasse; elle adhère aux doigts mouillés, et ne se durcit pas promptement à l'air.

## PROCÉDÉS RELATIFS A LA CONSERVATION DU BLÉ.

Deux obstacles s'opposent à la conservation du blé : les insectes qui le rongent, et la fermentation qui l'altère.

### A. *Moyen de détruire les Charançons qui rongent le Blé.*

Le charançon se nourrit de la substance farineuse du blé, et cause des dégats terribles, par sa prodigieuse multiplication.

On peut remédier en partie au mal en remuant fréquemment le grain, en le criblant, et en le passant sur un grillage de fer en plan incliné, dont les fils soient assez serrés pour que le bon grain ne fasse que couler dessus, tandis que le blé vermoulu et les charançons passent entre ces fils, et sont reçus, dans une poche de peau.

Dans quelques départemens, on mêle du millet avec le blé, parce qu'on a remarqué que les charançons s'attachent de préférence au millet. On passe ensuite les grains sur un crible qui retient le blé, et qui laisse passer le millet avec la poussière et les insectes.

Voici un troisième procédé qu'on emploie dans les greniers publics à Berlin.

Ces insectes quittent les tas de blé quand on les remue, et naturellement vers la fin de Septembre, pour se retirer sur les char-

pentes, et se transformer en chrysalides. L'on enduit alors, à un pied au-dessus du plancher, les pièces de bois et le contour des murs des greniers, ou des magasins, avec le vieux oing dont on se sert pour graisser les voitures, ou avec de la térébentine.

Les larves, en voulant grimper contre la charpente ainsi graissée, se trouvent engluées; ils périssent et avec eux leurs progéniture, qui aurait été nombreuse, si on leur eût laissé le tems d'opérer leurs métamorphoses et de déposer leurs œufs.

En Silésie, les propriétaires de grains prennent des tiges de haricots ramés, garnies de cinq à six feuilles; ils retournent fort souvent les tas de blé et y placent les tiges nouvellement cueillies, avec la précaution de tourner l'envers des feuilles sur le grain. Le lendemain, en retirant ces feuilles, ils les trouvent garnies d'insectes. Ils renouvellent tous les jours cette opération et détruisent ainsi, si non tous les insectes, du moins une très-grande partie.

D-puis la première édition de cet ouvrage on a publié plusieurs procédés pour le

même objet ; nous en citerons deux qui sont d'une exécution facile.

Le premier est de M. Darrieux, docteur médecin. Je fais agiter le blé avec des pelles, dit ce docteur, et arranger le tas en dos d'âne ; j'y fais ensuite enfoncer des planches, dont le bout qui s'élève au dessus du tas, est garni de chiffons, de paille, ou d'autres matières semblables, dans lesquelles les charançons puissent se loger. Ces insectes se rassemblent en quantité à l'endroit le plus haut du tas de blé et montent au bout des planches, qu'on retire quelques heures après pour ramasser les charançons et les détruire. On réitère cette manœuvre jusqu'à ce qu'ils aient tous disparu.

L'autre procédé a été publié par madame Gacon Dufour, le voici : « Dans le grenier » qui recèle le grain, je mets de gros pa- » quets de sauge dont l'odeur forte déplaît » beaucoup à cet animal. Il m'est arrivé, une » année, avant de faire mettre le grain battu » dans la chambre, de la fermer hermétique- » ment et d'y brûler un gros paquet de sauge ; » la chambre bien parfumée, je fis serrer le

» grain, et je ne la fis pas ouvrir pendant
» quelques jours, je n'omis pas pour cela
» d'accrocher mes paquets au mur. Cette an-
» née-là je n'eus pas de charançons et je me
» glorifiai de cet essai avec d'autant plus de
» raison que la saison précédente j'en avais
» été infectée ».

B. *Moyen d'empêcher la fermentation qui altère le blé.*

La fermentation du grain n'est autre chose qu'un commencement de végétation, et un mouvement intérieur des principes constituans du blé qui le fait tendre au développement ; ensorte que pour conserver le grain on doit brider la germination et en prévenir le mouvement.

On y parvient en entretenant le blé, et en général toutes les semences des graminées, dans un état de fraîcheur et de sécheresse, puisque la chaleur et l'humidité sont les causes qui favorisent la fermentation.

Pour cela on étuve le blé, en le mettant au four immédiatement après qu'on en a re-

tiré le pain, et en l'y laissant jusqu'à ce que le four ait perdu sa chaleur.

L'expérience a appris que le blé, ainsi étuvé, mis en terre, n'est plus propre à la germination, et y reste intact et sans altération. On porte ensuite le blé, ainsi étuvé, dans les greniers de conservation, imaginés par *Duhamel*.

Ces sortes de greniers, propres à contenir mille pieds cubes de blé, consistent en une grande caisse de treize pieds en carré sur six de haut, placée sur des chantiers. A quatre pouces du premier fond de la caisse, on en fait un autre de deux rangs de tringles qui se croisent à angles droits, qu'on recouvre d'une forte toile de crin, qui empêche le blé de s'échapper, et laisse à l'air un libre passage : à la partie supérieure de cette caisse, on place un couvercle plein pour empêcher les souris et les autres animaux d'y entrer ; on y pratique seulement quelques trous qui s'ouvrent et se ferment à volonté.

On fait jouer dans cette machine un ou deux ventilateurs qui aspirent l'air extérieur,

et, par le moyen d'un porte-vent s'introduisent par un trou pratiqué au fond de la caisse. L'air, poussé vivement dans l'espace qui se trouve entre les deux fonds, traverse le grain, se charge de l'humidité, et sort par les ouvertures du couvercle supérieur.

Ce grenier à l'avantage de contenir, dans le plus petit espace, une très-grande quantité de froment, et d'empêcher la fermentation et la chaleur.

Un propriétaire a tiré un parti ingénieux de ce moyen, qu'il a simplifié de la manière suivante.

Il a pratiqué, dans son grenier, plusieurs ouvertures au mur qui était au nord. Ces fentes semblables à celle des guérites, ne donnaient point passage aux oiseaux, mais seulement à l'air, qui soufflait presque toujours et avec force sur le tas de blé.

Les auteurs du dictionnaire raisonné des sciences parlent d'un autre moyen non moins efficace. Le grenier, disent-ils, doit être bien netoyé, avoir des ouvertures à l'orient ou au nord, et des soupiraux en haut.

Le blé qu'on y met doit être bien sec et

bien net. Il faut durant les six premiers mois le remuer de quinze jours en quinze jours, et les dix-huit mois suivant tous les mois. Il n'est plus à craindre que, passé ce tems, il s'échauffe. On en fait des tas aussi hauts que le plancher peut le permettre. On met ensuite sur chaque tas un lit de chaux vive en poudre de quatre pouces d'épaisseur; puis avec des arrosoirs on humecte cette chaux, qui forme avec le blé une croute. Les grains de la surface germent, et poussent une tige d'environ un pied et demi de haut que l'hiver fait mourir.

C'est par ce moyen qu'on a réussi à conserver jusqu'en 1707, dans la citadelle de Metz, de grands amas de blé que le duc d'Epernon y avait fait faire vers l'an 1570, ce qui fait un intervalle de cent trente sept ans. La croûte qui s'y était formée, était si forte qu'on se promenait dessus sans quelle cédât.

*Manière de conserver les grains et les farines dans les greniers.*

Le moyen que M. *Parmentier* propose pour conserver à peu de frais les grains et les fari-

nes dans les greniers, est très-simple. Il consiste à les renfermer exactement dans des sacs, à poser ces sacs sur des bases qui en défendent l'approche aux rats et aux souris; à écarter ces sacs les uns des autres, et à les garder ainsi isolées, jusqu'à ce qu'on en fasse usage. C'est le moyen qu'on emploie avec succès, dit-il, dans les greniers de l'hôtel des Invalides et dans ceux de l'Hôpital-général.

La farine gâtée s'emploie avec succès pour faire de l'amidon.

## Du Pain.

De toutes les substances alimentaires, le pain est sans doute celle qui mérite la plus grande considération, soit sous le rapport de la santé, soit sous celui de l'économie domestique.

Le cadre étroit de cet ouvrage ne permet pas d'entrer dans les détails de la manière de faire le pain; d'ailleurs le mécanisme de ces procédés est assez connu de la plupart des personnes pour lesquelles nous écrivons. Mais on sera sûrement bien aise de trouver

ici le résumé des principes dont l'expérience a fait reconnaître la bonté. Ce sont autant de préceptes qui doivent guider les propriétaires, le boulanger, etc. Ces préceptes sont le résultat de tous les travaux faits sur cet objet; ils pourront servir à ceux qui nous liront, pour réformer leurs procédés, dans les cas où il s'écarteraient de ces principes.

1°. Le grain pur et de bonne qualité, est préférable, quoique plus coûteux que le mauvais; le pain qu'il rend est moins cher et d'une meilleure qualité.

2°. Le froment et le seigle nouveaux ne sont pas sains, sur-tout lorsque l'année a été humide. Il faut attendre, pour en faire usage, qu'ils aient au moins passé l'hiver. C'est, d'ailleurs une économie; car le blé et le seigle nouveaux ne donnent pas autant de farine que ceux qui sont vieux.

3°. Il ne faut pas faire moudre le seigle et le froment ensemble, parce que, le grain de seigle étant plus petit, la mouture ne porte pas également sur l'un et sur l'autre. Il vaut mieux ne mêler les farines qu'après qu'elles ont été faites séparément.

4°. Lorsque les meules vont trop fort ou sont trop serrées, le son devient menu comme de la farine, et passe avec elle dans le bluteau. Le pain qui contient du son reste humide et moisit promptement.

5°. Lorsque le son est trop gros, et qu'on y a laissé trop de farine, il faut le tremper dans l'eau durant une nuit, et passer cette eau dans un linge avant de l'employer à faire le pain.

6°. Quand le grain n'est pas assez moulu, il en reste dans la farine des morceaux entiers qui sont en pure perte.

7°. La farine est meilleure quand elle est faite depuis un mois.

8°. Il ne faut pas tenir la farine près des écuries, ni d'aucun endroit d'où s'exhalent de mauvaises odeurs.

9°. Lorsque la farine est de bon grain, bien faite et bien pure, quinze livres, prennent sept à huit livres d'eau.

10°. Le vieux levain donne un goût aigre au pain.

11°. Quand on ne fait pas souvent du pain il faut tenir le levain très-chaudement

pour lui conserver sa force, et le rafraîchir tous les jours, c'est-à-dire, y ajouter un peu de farine et d'eau.

12°. Toutes les eaux potables sont bonnes pour faire le pain ; néanmoins il ne faut les verser dans le pétrin qu'à travers un linge. Il faut que l'eau soit tiède, mais jamais bouillante, pas même en hiver. Lorsqu'on veut faire le pain à l'eau froide, comme en été, il faut le pétrir davantage ; de cette manière, il est meilleur.

13°. Il faut pétrir toute la pâte jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus aux mains. Plus on l'aura pétrie, meilleur sera le pain Le pétrissage est de la plus grande utilité ; ce n'est que par son moyen que l'on unit intimement la farine, l'air et l'eau, union absolument nécessaire pour l'uniformité et la promptitude de la fermentation.

14°. Lorsque la pâte est faite et qu'on la met lever sous des couvertures, il faut avoir le plus grand soin qu'elles soient propres : sans cette précaution, le pain contracte une mauvaise odeur, et ne lève pas assez.

15°. Les vieux bois qui ont été peints,

sont dangereux pour chauffer le four ; ils donnent au pain une mauvaise qualité.

16°. Lorsque la pâte est assez levée, il faut enfourner sans délai, autrement la pâte fermente trop et s'aigrit, et veiller à ce que le four ne soit ni trop chaud ni pas assez, et que la chaleur soit également répandue par-tout.

### *Des Blés nouveaux.*

Je reviens ici sur le second précepte, parce qu'il est de la plus grande importance, et parce que les gens de la campagne se mettent fort peu en peine de le suivre.

Bons habitans des campagnes ! c'est à vous que je m'adresse ; vous n'ignorez pas ce danger, pourquoi donc vous y livrez-vous tous les ans, comme si vous n'en aviez pas vu souvent les funestes effets ? Vous prenez bien plus d'intérêt, comme je l'ai fait remarquer, à la santé de vos animaux ; vous vous gardez bien de leur donner des fourrages nouveaux ; et vous ! . . . . vous faites usage sans crainte, d'un aliment qui peut vous exposer à des maladies terribles.

Je le répète donc : l'usage des blés nouveaux est très-dangereux, il produit des dysenteries.

Il y a de la perte à employer les grains peu mûrs, ou même mûrs, aussitôt après la récolte; la farine est alors moindre en quantité, inférieure en qualité, plus difficile à la panification. Voilà donc un double motif : motif de santé, et motif d'économie, qui ne sera sûrement pas le moins puissant. Il y a cependant des cas de disette où l'on est malheureusement obligé de faire usage de grains peu mûrs ou nouvellement récoltés; c'est alors qu'il faut prendre les plus grandes précautions pour les rendre plus salutaires par quelques opérations préparatoires. Voici le procédé à suivre dans ce cas.

Il faut enlever à ces grains l'humidité qui en rend l'abattage incomplet, et en perfectionner la maturité avant de les mettre à la meule; ce qui peut s'obtenir aisément en laissant les gerbes exposées au soleil pendant 2 à 3 jours, et ensuite en y exposant encore

le grain pendant 12 à 15 heures après qu'il est battu,

Au défaut du soleil, il faut étendre les gerbes à l'air libre pendant 5 à 6 jours, passer le grain au four après que le pain en est retiré ; employer pour le pétrissage un levain plus abondant, et un peu de sel.

*Manière de rendre le pain plus nourrissant.*

M. *Haggot*, résidant à Durham en Angleterre, propose, pour rendre le pain plus nourrissant, le moyen suivant, qu'il assure avoir éprouvé par les expériences les plus satisfaisantes.

Sa méthode consiste à faire bouillir du son avec l'eau qui doit servir à faire la pâte. Il cite, à l'appui de ce qu'il avance, l'expérience suivante :

Il fit bouillir cinq livres de son dans une quantité suffisante d'eau pour 56 livres de farine (environ quatorze bouteilles ou pintes) il fit passer ensuite cette eau blanche au tamis pour en retenir le son. Avec cette eau il fit une pâte, qui, après avoir été bien

pétrie, et après avoir été mêlée avec ce levain, comme de coutume, pesa 93 livres 13 onces, ce qui lui donna une augmentation de 8 livres 10 onces sur la méthode ordinaire. A la cuisson, la pâte ne perdit que 10 livres 5 onces, au lieu que la pâte, faite avec de l'eau pure et soumise au même degré de cuisson, en perd 15 livres 11 onces. En comparant les deux résultats, on voit que le bénéfice par la méthode proposée est d'un cinquième.

Un autre avantage non moins essentiel est que le pain, obtenu de la manière indiquée, est beaucoup plus sain, et infiniment plus nourrissant que l'autre.

Le son, selon M. *Haggot*, contient une espèce d'huile qui agit sur les fibres de l'estomac, et par suite, sur ceux de tout le corps, avec les effets les plus salutaires, et donne plus de force et de vigueur à tout notre systême organique.

Tout le monde sait que le pain bis est plus nourrissant que le pain fait avec la fleur de farine.

Ce moyen serait un excellent correctif;

et il ne nuit en rien à la beauté ni à la blancheur de la farine.

Un autre anglais a trouvé que le pain fait avec de l'eau de pluie est bien plus nourrissant qu'avec toute autre eau : si l'on emploie de l'eau de pluie d'orage, l'amélioration est encore plus sensible.

## Des Légumes.

On donne le nom de légumes aux graines de plantes papilionacées, dont la capsule est appelée *gousse*. Tels sont les pois, les fèves, les haricots, les lentilles, etc.

Les légumes sont très-nourrissans, mais ne conviennent qu'aux personnes fortes, actives, et dont l'estomac est bien constitué.

Les personnes faibles et délicates doivent s'en interdire l'usage, ainsi que celles qui mènent une vie oisive ou casanière : ils leur seraient absolument nuisibles.

## Des Plantes potagères.

Les plantes potagères sont d'un usage bien général ; elles sont, pour la plupart,

moins nourrissantes que les graminées et les légumes ; on peut cependant les regarder comme une fort bonne nourriture, pourvu toutefois, qu'elles ne soient pas l'aliment exclusif. Nous ne détaillerons pas ici toutes les plantes potagères qui sont mises en usage; nous donnerons seulement les observations les plus intéressantes sur quelques-unes d'elles.

### *La Chicorée.*

Cette plante est très-salutaire en été et en automne, sur-tout aux bilieux et aux atrabilaires. Elle convient dans les fièvres intermittentes ; *Geoffroy* a vu de ces fièvres très-opiniâtres, guéries par l'usage assidu des salades de chicorée, sans le secours d'aucun remède.

Le *pissenlit* a la même propriété.

L'*endive* ou *chicorée blanche* a aussi les mêmes propriétés ; c'est de plus une excellente nourriture pour les chevaux, et on pourrait la cultiver utilement pour les bêtes à laine.

*La Betteravé.*

On en retire actuellement du sucre. Les feuilles sont une excellente nourriture pour les vaches. Cette plante fournit donc aujourd'hui aux cultivateurs une double spéculation. Nous devons même prévenir que ceux qui entreprennent de faire du sucre de betterave, doivent en même tems être nourrisseurs ; c'est le seul moyen de tirer de cette opération tout le profit dont elle est susceptible. Sans cela un produit considérable est en pure perte.

*Les Epinards.*

Ils relâchent et affaiblissent les premières voies, ils occasionnent quelquefois des flux de ventre; l'usage excessif n'est vaudrait rien.

*Le Chou.*

Il a toujours été regardé, avec raison, comme une excellente nourriture.

Il y a une préparation de chou très-commune dans les pays du nord, connue sous le nom de *choucroute*. C'est une des substances

alimentaires les plus propres à prévenir le scorbut. Il serait très-utile d'en approvisionner les vaisseaux.

### *Manière de faire la choucroute.*

On hache des choux par petits morceaux, et on les met dans un tonneau propre, en répandant sur chaque couche du genièvre et du sel, à la quantité d'une livre et demie de sel et de deux livres de genièvre pour vingt-cinq choux entiers. On presse bien le tout, et après avoir rempli le tonneau, on le couvre avec un linge et quelques planches, sur lesquelles on met des poids considérables pour que la fermentation ne puisse les soulever. Ces choux laissent couler une grande quantité d'eau au-dessus, entre les bords du tonneau et les planches. On y ajoute un peu d'eau tiède avec du sel et du poivre, quand ils paraissent se dessécher.

### *Le Persil.*

L'usage du persil est nuisible aux personnes attaquées d'épilepsie ; il est prouvé qu'il

multiplie les accès de cette maladie. Il porte spécialement son action sur la tête, car il y cause des douleurs à ceux qui en font un usage excessif.

Les moutons qui mangent du persil, deux à trois fois par semaine sont préservés du tac. Les lièvres et les lapins en sont très-friands.

### *Le Cerfeuil.*

Son usage excite la toux, et il convient d'en interdire l'usage dans les affections de poitrine, et sur-tout lorsqu'elles sont accompagnées de crachement de sang.

### *Les Asperges.*

Elles sont apéritives ; mais leur usage excessif n'est pas sans dangers, il a occasionné quelquefois le pissement de sang.

*Boerhaave* et *Van-Svieten* rapportent que les asperges ont quelquefois accéléré le retour des accès de goutte.

Elles imprègnent les urines d'une odeur particulière et désagréable, sur-tout pour les personnes qui couchent dans des cham-

bres peu vastes, et qui se trouvent très-incommodées de cette odeur, qui quelquefois cause l'insomnie. J'ai lu quelque part que l'angélique, mangée immédiatement après l'asperge, empêchait cet effet. Je ne sais pas si on l'a éprouvé, on pourra l'essayer; mais il est sage de mettre un peu de vinaigre dans le pot de nuit.

### *L'Artichaut.*

Cuit, il est d'une digestion facile, sain et nourrissant; mais l'usage habituel empêche le sommeil.

## DES FRUITS.

On les divise en trois classes; les fruits doux, les fruits acides et les fruits astringens.

### 1°. *Les Fruits doux.*

On comprend dans cette classe les oranges, les cerises douces, les abricots, les melons, les concombres, les figues, les fraises, les framboises, les pommes douces, les mûres, les pêches, les raisins, etc.

Ces fruits contiennent plus de sucre que d'acide; ils sont très-nourrissans et d'une digestion facile.

Les raisins sur-tout possèdent dans un haut degré toutes les qualités des fruits doux et sucrés. Le raisin est un des alimens les plus salubres. On a vu des obstructions guéries par un long usage du raisin mangé en très-grande quantité.

2°. *Les Fruits acides.*

Ce sont les baies d'épine-vinette, les cerises aigres, les citrons, les pommes, les groseilles rouges, etc.

Les fruits acides appaisent la soif, sont rafraîchissans; ils sont très-utiles dans les maladies inflammatoires et bilieuses, ainsi que dans les affections nerveuses, qui dépendent d'un excès de force ou de ton. *Van-Svieten* cite l'observation d'un maniaque qui fut entièrement guéri après avoir mangé une grande quantité de cerises. *Fernel* a vu plusieurs mélancoliques guéris par la décoction de cerises desséchées.

Les acides décomposent la bile et la font couler par le bas. Les fruits d'été produisent cet effet, à raison de l'acide qu'ils contiennent. Leur usage, en été, est indiqué par la nature même, qui nous les offre avec pro fusion dans cette saison. Une autre remarque à faire, c'est que les fruits d'été ne se conservent point ; la nature, par là, nous force à faire usage de ces fruits dans le tems où il nous sont le plus salutaires. C'est sans raison que quelques médecins les regardaient comme pernicieux, et leur attribuaient des maladies qu'ils guérissent au contraire, ou qu'ils préviennent.

L'excès néanmoins, peut en être dangereux, sur-tout s'ils ne sont pas bien mûrs ; ils peuvent alors déterminer le retour des fièvres intermittentes et des dyssenteries ; il faut donc ne pas en abuser dans la convalescence de ces maladies, et dans les pays où elles sont endémiques.

Dans tous les cas, les fruits peu mûrs doivent être rejetés de l'usage. Leur tissu peu compact les rend moins solubles ; ils se digèrent difficilement, séjournent trop

dans l'estomac, y fermentent et y occasionnent du désordre.

3°. *Les Fruits astringens,*

Ces fruits ont une saveur âpre : ce sont les prunelles, les cornouilles, les coins, les nèfles, les airelles, les olives, les poires, les sorbes.

La poire est, de tous les fruits astringens, celui dont l'usage est le plus commun. Il faut éviter, sur-tout, de manger les poires avant leur parfaite maturité. La facilité avec laquelle elle se conserve est une indication de la nature qui nous dit que la poire doit être gardée quelque tems. En général les poires sont très-venteuses, pour la plupart; mais on corrige très-facilement cette qualité en les faisant cuire; c'est la seule manière de manger les poires très-âpres.

## CHAPITRE IV.

### PROCÉDÉS RELATIFS A LA CONSERVATION DES VÉGÉTAUX.

On a vu, dans le chapitre précédent, tout ce qui est relatif à la conservation du blé; nous allons donner ici quelques procédés relatifs à la conservation des légumes et des fruits.

### I.

*Manière de conserver les Haricots verts.*

On a publié diverses méthodes ? voici la plus simple et la plus sûre.

On cueille les haricots de la meilleure espèce et les plus tendres ; on les épluche et on les fait ensuite blanchir, en les jetant dans l'eau bouillante et en les retirant presqu'aussitôt, c'est-à-dire, quand ils ont fait deux bouillons seulement. Il n'en faut pas davantage, si l'on veut qu'ils conservent

leur fraîcheur et leur goût. Pour faire cette opération commodément, on met une grande chaudière sur le feu, dans laquelle on fait bouillir de l'eau : lorsque cette eau est bouillante, on y plonge les haricots verts avec le panier d'osier dans lequel on les a mis, et on le retire aussitôt qu'ils ont tant soit peu bouilli. On peut le faire à différentes reprises, mais en suivant toujours le même degré léger de cuisson.

Aussitôt qu'on retire les haricots de l'eau, on les met sur des claies pour les faire égoutter. On peut aussi les étendre sur une toile à un courant d'air ; la toile absorbe une partie de l'humidité, et le courant d'air hâte l'évaporation. On les laisse ainsi sécher à l'ombre dans un grenier, si le tems est chaud et sec ; c'est la meilleure de toutes les méthodes; les haricots se sèchent parfaitement en conservant un bel œil vert. Si on les exposait au soleil, ils blanchiraient et perdraient leur goût naturel : les haricots que l'on conserve sont d'autant plus beaux qu'ils ont été choisis plus petits.

Lorsque le tems n'est pas assez chaud

ni assez sec pour parvenir à les bien sécher à l'air, il faut, lorsqu'ils sont égouttés, les mettre dans un four lorsqu'il n'a plus qu'un léger degré de chaleur, après en avoir retiré le pain. Si la chaleur est trop grande, les haricots recuisent, et, en séchant trop, leur bonté se trouverait altérée.

Lorsque les haricots sont bien secs, le meilleur moyen de conserver leur qualité et de les empêcher de se gâter c'est de les enfermer dans des sacs de papier, qui puissent contenir deux litrons, et de fermer ces sacs en collant l'ouverture, de manière que l'air ne puisse entrer par aucun endroit. On serre ensuite les haricots dans un lieu sec, et ils s'y conservent bien.

Lorsqu'on veut en faire usage pendant l'hiver, on les fait tremper dans l'eau fraîche, du matin jusqu'au soir. Il s'y renflent, reprennent leur premier œil de verdure; et, lorsqu'ils sont bien accommodés, ils ont un très-bon goût, et supérieur à celui qu'ils ont dans les autres manières de les conserver.

## I I.

*Manière de conserver la Chicorée.*

Mettez un chaudron plein d'eau sur le feu ; épluchez chaque tête de chicorée et lavez-les bien ; quand votre eau boût, jetez les dedans, laissez-les bouillir deux ou trois bouillons, retirez-les ensuite ; faites-les bien égoutter, rangez-les dans des pots par lits ; jetez une poignée de sel sur chaque lit ; appuyez bien la chicorée dans les pots, jusqu'à ce que les pots soient bien pleins ; mettez du sel par-dessus ; laissez-les deux jours prendre l'air ; couvrez-les ensuite de beurre fondu, et fermez votre pot avec du papier propre et fort.

Ayez attention que cela ne se fait que vers la mi-septembre.

## I I I.

*Manière de conserver les Artichauts.*

Il faut bien éplucher vos artichauts, comme pour les mettre à la sauce blanche ;

vous les ferez bouillir cinq à six bouillons. Vous les retirerez et les jetterez de suite dans l'eau fraîche, et ensuite vous les ferez bien égoutter. Si vos pots peuvent contenir 15 artichauts, vous mettrez trois quarterons de sel dans votre pot plein à moitié d'eau fraîche, que vous remuerez bien, afin que cela fasse une saumure. Arrangez bien vos artichauts les feuilles en bas; cette position est essentielle; remplissez votre pot d'eau: laissez-le deux jours à l'air, et le couvrez d'huile, ensuite de papier, et le mettez dans un endroit frais.

On fait aussi sécher des culs d'artichauts par la méthode indiquée ci-dessus pour sécher des haricots verts.

## I V.

### *Manière de faire sécher des Petits-pois pour l'hiver.*

Il faut que ce soit des pois carrés. On met pour un litron de pois une pinte d'eau que l'on fait bouillir, ensuite on jette les pois dedans; quand l'eau recommence à

bouillir, on les retire, et il faut les jeter tout de suite sur un tamis. Quand ils sont bien égouttés, vous les laissez sécher sur un autre tamis, avec un feu très-doux dessous. Il ne faut pas les couvrir; on aura soin de remuer de tems à autre, afin qu'ils ne se collent point. Il faut 24 heures sur ce feu très-doux pour les faire sécher.

On fait de même pour les jeunes fèves blanches et les fèves de marais.

Voici la manière de faire cuire les petits-pois, lorsqu'on veut en manger l'hiver.

Il faut mettre six onces de ces pois séchés, ce qui équivaut à deux litrons de verts; les faire tremper dans une pinte d'eau chaude, un bon quart d'heure, puis les faire égoutter dans un petit tamis; ensuite mettez la même quantité d'eau pour les faire cuire, et deux cuillerées de sucre en poudre; mettez-les ensuite au grand feu, et lorsqu'ils seront en train de bouillir couvrez un peu le feu et laissez-les mitonner. Deux heures avant de les manger, mettez-y un bon quarteron de beurre frais roulé

dans un peu de farine et une liaison de jaune d'œuf si on l'aime.

On peut aussi y ajouter un bouquet de persil et de la ciboule lorsqu'on met le beurre. Quatre heures suffisent pour les fricasser.

Il faut les faire cuire dans une huguenotte de terre couverte, qui ne servira qu'à cet usage, de même que les tamis.

V

*Nouveau procédé pour conserver les petits-pois et les haricots verts.*

Dans une casserole de moyenne grandeur, pleine de petits-pois verts, mettez deux ou trois cuillerées de sucre, et placez-les sur un feu vif de charbon. Lorsqu'ils commenceront à sentir la chaleur, et quand ils donneront de l'eau, vous les verserez sur une serviette pour les débarrasser d'abord de l'eau qu'ils ont rendue, après qnoi vous les étendrez sur du papier dans une chambre aérée où le soleil ne pénètre pas ; mais afin qu'ils sèchent

plus promptement, vous aurez soin de les retourner. Il est nécessaire pour les conserver qu'ils ne gardent aucune humidité ; sans quoi ils ne tarderaient pas à se moisir.

On peut en faire de même à l'égard des haricots verts. On les conserve de cette manière jusqu'à la récolte prochaine, d'un aussi bon goût que ceux que l'on vient de cueillir.

## VI.

### *Procédé pour conserver les Lentilles et autres Légumes farineux secs.*

Les charançons font beaucoup de tort aux farineux secs, sur-tout aux lentilles.

On est dans l'usage, pour prévenir le dégât de ces insectes, d'exposer les graines à la chaleur du four, ou de les jeter dans l'eau bouillante; mais alors elles ne peuvent plus être semées, et d'ailleurs le charançon qui a éprouvé l'action de la chaleur, reste après sa mort sous l'enveloppe de la graine. Un régisseur emploie un procédé aussi facile et plus avantageux.

Ce procédé consiste à laver les lentilles dans de l'eau froide, aussitôt qu'on a fait la récolte, et à les exposer au soleil sur une pièce de drap, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement désséchées. Tous les charançons qui sont formés s'envolent, et ceux qui ne le sont pas encore ne se développent pas par la suite. L'eau et le soleil les ont tués. Ce procédé est applicable à tous les légumes farineux qu'on veut conserver pour l'hiver.

## VII.

### *Manière de débarrasser les farineux des insectes.*

Les fèves de marais sont sujettes à être attaquées par des vers ou par de petits scarabées. Voici un moyen que l'on a employé avec succès, pour les débarrasser de ces derniers insectes.

On étend sur une table les fèves ou les pois dont on veut faire usage; on trace des sillons; sur et entre ces sillons on met du foin. On voit peu de tems après le sca-

rabée sortir et chercher ailleurs un séjour qui lui convienne davantage.

Par cette opération, renouvelée plusieurs fois, on obtient bientôt des pois exempts de scarabées.

## VIII.

### *Moyens divers de conserver les fruits.*

Les fruits fermentent lentement; le dernier terme de cette fermentation, c'est la putridité. Tous les moyens qui favorisent la fermentation sont donc des préliminaires de la putridité, Il ne s'agit donc, pour conserver les fruits, que d'éloigner ces moyens autant qu'il est possible; mais quels sont ces moyens? Voici les principaux: le contact de l'air extérieur, un certain degré de chaleur, les changemens successifs de température. Il faut donc, pour conserver les fruits, les soustraire à ces causes immédiates de fermentation; il faut les tenir dans un endroit frais et sec, qui soit toujours à peu près au même degré de température; il faut éviter qu'ils se touchent entre eux,

ou qu'ils soient posés sur des substances qui s'imprégnant trop de leur humidité, provoquent par là la pourriture, etc. Si je n'avais à parler qu'à des chimistes, à des physiciens, j'en aurais déjà trop dit, et au lieu d'un moyen, ils en inventeraient dix. Evitons à nos lecteurs l'embarrras des épreuves, et disons-leur une partie de ce qu'on a fait pour parvenir à ce bur; cela leur fera pressentir ce que l'on peut faire encore.

On conserve bien le raisin en le cueillant huit jours avant sa maturité, et en le mettant dans des cendres de sarment bien sèches et bien pures, ou dans du sable bien fin et bien sec, ou même dans de la paille d'avoine.

On peut essayer de conserver de cette manière diverses sortes de fruits.

Il est bon de faire observer qu'il serait mieux d'avoir un tonneau parfaitement bien fait, qui ne prît aucun air par les jointures ou douves; et lorsqu'on y a déposé le raisin par lits, soit dans la cendre, soit dans du son séché au four, le fermer avec la plus grande exactitude. Lorsqu'on veut manger

le raisin et lui faire reprendre sa première fraîcheur, il faut couper le bout des grappes, et les mettre tremper, comme on ferait à un bouquet, dans du vin ou de l'esprit de vin.

On propose de cueillir les fruits que l'on veut conserver, ni trop verts ni trop mûrs; d'avoir de larges bocaux de verre, de les exposer au feu pour les bien faire sécher, et dilater, autant qu'il est possible, l'air qu'ils contiennent; d'y enfermer les fruits que l'on veut conserver; de les boucher exactement d'un bouchon de liége que l'on couvrira de cire ou d'un lut quelconque. Il faut les placer dans une cave profonde, où la température reste toujours au même degré. On y conservera des fruits très-délicats et en très-bon état, parcequ'ils ne seront point exposés à subir la fermentation qui les détruit et les fait pourrir.

On lit, dans la Collection Académique, qu'un apothicaire enferma des cerises aigres, parfaitement mûres, dans un bocal de verre à large embouchure; qu'il mit entre deux autant de feuilles de vigne qu'il en fallait

pour empêcher qu'elles ne se touchassent; qu'il ferma ce bocal avec son couvercle de verre bien luté avec de la cire molle, et qu'il suspendit ce bocal dans un puits. Le cordon vint à casser, le bocal fut oublié. Quarante ans après, des ouvriers l'ayant retrouvé, le rapportèrent à l'apothicaire, qui trouva les cerises entières, bien conservées, mais n'ayant plus leur saveur naturelle.

On propose aussi de mettre ces vases dans un cellier bien sec, et de les entourer d'un mélange de sable, de salpêtre et de bol d'Arménie.

Les glacières sont aussi très-propres à conserver les fruits.

Voici un procédé assez simple pour conserver fort long-temps les poires et autres fruits. On choisit sur l'arbre les plus beaux; après avoir coupé avec des ciseaux la queue des fruits le plus haut possible, on verse sur le bout coupé une goutte de cire d'Espagne, et on attache ensuite à la queue de ce fruit un fil ou une petite ficelle. On a, en même temps, une feuille de papier blanc roulé en cornet ouvert par la pointe;

par cette ouverture on passe le fil, de sorte que le fil soit suspendu dans le cornet: cette pointe du cornet se ferme avec de la cire verte et molle, et l'on fait en sorte d'en clorre la bouche avec le même soin, de façon que l'air ne puisse absolument y entrer. Alors on suspend les fruits ainsi préparés à un clou, au moyen d'une boucle que l'on fait au bout du fil, dans un lieu absolument sec et tempéré. Ce fruit, ainsi suspendu, se garde très-long-temps.

On parvient, dit-on, à conserver très-bien les fruits en les enduisant avec une dissolution de gomme arabique; mais il faut avoir soin que cette dissolution ne soit pas mise trop épaisse, car elle est alors sujette à se fendiller, et laisse, dans ce cas, un libre passage à l'air; ce qui rend nulle la précaution que l'on aurait prise.

On parvient à conserver les pêches en les enduisant de filasse, et en les trempant ensuite dans de la cire jaune fondue, qui, en se refroidissant, forme une enveloppe impénétrable à l'air.

## CHAPITRE V.

### DES ALIMENS TIRÉS DU RÈGNE ANIMAL.

L'USAGE de la chair communique de la vigueur à l'homme; les animaux herbivores ne peuvent pas supporter la faim autant que les carnivores. Dans les climats septentrionaux, l'homme ne pourrait se passer du régime animal sans s'affaiblir au point d'en périr. Aussi les habitans des pays froids mangent-ils beaucoup de viande. On a remarqué que tous les peuples du nord aiment la graisse.

L'usage excessif de la chair, sans mélange de végétaux, produit cependant des inconvéniens dans les climats tempérés, et sur-tout dans les climats chauds et dans les saisons analogues. La chair fait une trop grande quantité de sang, et augmente la tendance naturelle des humeurs à la putréfaction. Il est donc avantageux, dans les

climats tempérés, d'observer un régime mixte, et de faire usage à la fois des substances animales et végétales.

## *Danger de l'usage de la chair des animaux malades.*

Il faut absolument rejeter l'usage de la chair des animaux malades, et sur-tout de maladies épizootiques. La misère ou la cupidité engage souvent les gens peu fortunés de faire peu d'attention au danger qui accompagne l'usage de ces viandes. Quelques exemples en diront plus que tous les raisonnemens; j'en citerai seulement quelques-uns. Puissé-je fixer, sur un objet aussi essentiel pour la santé, l'attention de tous ceux qui me liront; puissé-je les tirer d'une coupable et dangereuse sécurité!

*Amman* rapporte que douze jeunes gens moururent pour avoir mangé de la chair d'une vache morte ayant des abcès.

*Schenkius* parle d'une dyssenterie épidémique qui ravagea Venise et Padoue en 1599, parce que les habitans de ces deux

villes avaient fait usage de chairs de quelques bœufs malades, que les bouchers avaient amenés de Hongrie.

*Kircher* rapporte qu'en Italie les gens des campagnes furent attaqués, l'an 1617, d'un mal de gorge, pour s'être nourris de chairs de bœufs malades.

On lit dans la Chronique de *Godeffroy*, qu'il régna, en 1655, une maladie pestilentielle qui fit périr un grand nombre d'hommes; qu'elle avait été produite par l'usage des poissons qu'on avait trouvés morts dans les lacs, et que tous les animaux qui s'étaient nourris des cadavres auxquels on n'avait pas donné la sépulture, devinrent enragés.

*Cogrossi* rapporte que deux paysans, ayant mangé de la chair de bœufs malades, furent attaqués d'une violente diarrhée.

*Vallisnieri* parle d'une épizootie pestilentielle qui fit de grands ravages en 1617, et qui se communiqua de cette manière aux hommes.

Jean *Meyer* écrivait à *Schroëkius*, que des gens de campagne, ayant tué un bœuf

attaqué d'une maladie épizootique, furent attaqués de charbons anx bras avec fièvre aiguë, vomissement et diarrhée putride, et que deux chiens, qui avaient mangé de la chair de ce bœuf, périrent le même jour.

Jean-Adam *Geusel* rapporte qu'il y eut en 1712 une maladie meurtrière parmi les hommes et les animaux dans la basse Hongrie, et que les chiens, qui touchaient les chairs des cadavres, contractaient la rage.

Dans une épizootie qui ravagea les bœufs du ci-devant Vivarais, un boucher d'Anduse, ayant acheté à vil prix un de ces animaux malades, en distribua la viande aux soldats du régiment de Royal-Bavière; tous ceux qui en mangèrent furent affectés de la dyssenterie putride.

*Barberex* rapporte qu'on conduisit des bœufs d'Auvergne dans l'île de Minorque, et que ces animaux y tombèrent malades: il ajoute que ceux qui se nourrirent de leur chair, furent attaqués de fièvre maligne, avec gangrène, qui se manifestait dès le second jour aux coudes et aux talons.

*Bertin*, correspondant de l'Académie de Chirurgie, rapporte, entre autres accidens extraordinaires observés à la Guadeloupe sur les nègres du quartier de la Capestre, que, le 22 janvier 1744, les animaux d'une habitation appelée *la Source*, furent attaqués d'une épizootie très-meurtrière, qui se répandit au loin, et que tous ceux qui avaient mangé de la chair de ces animaux, eurent, après deux ou trois accès de fièvre, des coliques violentes avec des faiblesses qui donnaient la mort en peu de temps.

Je pourrais citer un bien plus grand nombre d'exemples; ceux-ci suffiront, je crois, pour effrayer ceux qui seraient tentés de faire usage d'un aliment qui devient un poison.

## Conservation de la Viande.

On vient de voir le tableau de tous les maux qui suivent l'usage de la chair d'animaux malades; mais la chair des animaux sains devient elle-même mal-saine, si elle est gardée trop long-temps; elle passe alors

à la putréfaction, et son usage est très-nuisible. La viande putréfiée porte avec elle un principe de septicité qui occasionne les plus graves maladies. Il faut s'abstenir absolument de faire usage de viandes gâtées.

Il est donc important de connaître les moyens de conserver la viande; cette connaissance intéressante sous le double rapport de la santé et de l'économie, devient essentielle, sur-tout dans certaines campagnes, où l'on est obligé de faire sa provision de viande pour plusieurs jours, de manière qu'on est exposé au double inconvénient de la manger d'abord trop fraîche et conséquemment dure, et ensuite trop avancée en fermentation.

### *Méthode de M.* Casalet.

M. *Casalet* de Bordeaux a imaginé un moyen de conserver la viande pour l'usage de la marine, sans être obligé de la saler. Il faisait sécher par une chaleur douce, dans une étuve, les muscles légèrement comprimés; il les vernissait ensuite avec

une colle de gélatine, et les conservait plusieurs années sans qu'ils eussent perdu de leur saveur et de leur goût.

Cette opération est bonne à faire en grand; la suivante est plus praticable dans les petits ménages.

### *Autre manière de conserver la Viande et le Gibier.*

On conserve très-bien le gibier, le bœuf et autres viandes, en les enveloppant dans du linge blanc pendant qu'ils sont encore frais, et les mettant dans un coffre que l'on couvre de sable. La viande s'y conserve pendant trois semaines, et elle devient fort tendre, soit que le lieu soit sec ou qu'il soit humide : si le coffre est bien couvert de sable, la corruption sera très-long-tems retardée.

Nota. On trouvera ci-après, dans l'Appendix sur le charbon, une autre méthode conservatrice, supérieure à tout ce que l'on avait imaginé jusqu'ici.

## Désinfection de la Viande.

Conserver les substances animales, c'est s'opposer à la putréfaction, en éloignant les causes qui la favorisent, c'est retarder la marche de la nature, et cela paraissait facile; mais une opération bien étonnante, sans doute, c'est celle qui consiste à rendre salubres des viandes déjà putréfiées; c'est alors, si je puis m'exprimer ainsi, faire retourner la nature sur ses pas, et cela paraît d'abord impossible; on y est parvenu cependant du moins relativement à l'objet qui nous occupe en ce moment.

Trouvera-t-on quelque jour, relativement aux corps vivans, les moyens de faire de même retourner la nature sur ses pas? je l'ignore: mais du moins cela n'est-il pas démontré impossible. Ce secret serait bien précieux sans doute. C'est alors que la chimie viendrait donner de l'existence aux rêves poétiques, et que nous verrions se réaliser toutes les merveilles de la fontaine de Jouvence.

Mais revenons à la désinfection de la viande. Je pourrais donner simplement ici la méthode à suivre pour y parvenir ; je préfère extraire du Moniteur, du 30 fructidor an 12, (17 septembre 1804) une lettre des membres du Conseil de Santé dela Marine de Brest, dans laquelle on trouvera tout à-la-fois le précepte, l'exemple, et la preuve du succès. Voici l'extrait de cette lettre.

Brest, le 8 fructidor an 4.

« Instruit par le Journal d'Economie rurale et domestique qu'un procédé fort simple et depuis loug-tems connu, pour ramener à leur premier état de fraîcheur des substances animales parvenues à ce degré de corruption, qui ne nous permet plus d'en faire notre aliment, venait de reparaître avec avantage entre les mains de M. *Cadet-de-Vaux*, le conseil de Santé de la Marine a jugé utile de constater, par de nouvelles expériences, l'efficacité de ce procédé, et de publier le résultat satisfaisant qu'il a obtenu ».

» Six livres de belle viande de bœuf ont

été soumises pendant trois jours, par ordre du Conseil, à toutes les causes qui pouvaient en déterminer et en favoriser la décomposition ; c'est-à-dire, qu'abreuvée de ses sucs, elle a été tout ce tems mise en contact avec l'air atmosphérique, la température étant de vingt à vingt-un degrès. Après ces trois jours, la viande était d'une couleur bleue et verdâtre ; elle renfermait une grande quantité de vers, et exhalait une odeur fétide, nauséabonde, en un mot, une puanteur si insupportable, qu'on fut obligé de parfumer l'appartement où elle était déposée. Telle le Conseil la desirait pour se bien convaincre de la toute-puissance du moyen de désinfection qu'il se proposait d'éprouver, et que voici.

» On commença par laver cette viande dans de l'eau bouillante, pour en détacher les vers et la moisissure qui la couvraient. Deux livres de charbon de bois avaient été préparées, c'est-à-dire, concassées, passées au crible et lavées. La viande en fut enveloppée, mise dans un sac de toile, puis dans un pot de terre vernissé, qu'on remplit

d'eau en y ajoutant quelques poignées de charbon. Le vase était de la contenance de dix pintes. Après avoir bouilli pendant deux heures, la viande en fut retirée et lavée pour la *décharbonner*. On acheva de la faire çuire dans de nouvelle eau, avec les assaisonnemens convenables.

» Alors elle était ferme, d'une belle couleur, et elle avait cette odeur suave, particulière au bon bœuf; elle fut goûtée, ainsi que le bouillon dans lequel on avait mis quelques tranches de pain, par tous les membres du conseil et par plusieurs personnes présentes à l'expérience ; et d'une voix unanime la soupe et le bouilli furent trouvés excellens ».

Nota. La durée de l'ébullition, et la quantité de charbon ont été ici, comme elles doivent l'être toujours, en raison de l'altération de la viande ; moins gâtée, sa désinfection serait plus prompte, et on l'obtiendrait avec une moindre dose de charbon.

*Procédé de M. Adam pour rétablir la viande gâtée.*

Personne n'ignore que dans un tems chaud et humide, ou lorqu'il survient un orage la

viande se corrompt et qu'elle contracte une odeur fétide qu'elle conserve étant cuite et qu'elle communique au bouillon. Un chimiste moderne, M. Adam, regarde cette odeur comme l'effet du gaz qui se développe dans la fermentation putride commençante. Il en conclut que si l'on pouvait tirer les parties gazeuzes de la viande et du bouillon l'on n'éprouverait plus cette odeur désagréable.

L'experience a été faite avec succès. Voici la manière d'opérer :

Il faut mettre la viande qu'on destine à faire la soupe dans le pot avec de l'eau. On l'écume lorsqu'elle bout ; ensuite on jette dans le pot ou la marmite un charbon ardent bien compact et sans fumée. On l'y laissera pendant deux minutes, il aura contracté alors toute l'odeur de la viande et du bouillon. On réitère l'opération si un seul charbon ne suffit pas.

Si l'on veut faire cuire la viande à la broche il faudra la mettre dans l'eau jusqu'à ce qu'elle bouille, on fait ensuite l'opération ci-dessus au bout de deux minutes on retire la viande,

on l'essuie pour la sécher et on la met à la broche,

Ce procédé facile est très-recommandable pour l'usage domestique.

## Appendix sur la propriété désinfectante du charbon.

Nous croyons faire une chose extrêmement utile, en appelant, ici, d'une manière très-particulière, l'attention de nos lecteurs sur cette étonnante propriété du charbon, et sur les nombreuses applications qu'on en a faites.

Ces applications se multiplieront sûrement encore, et j'ai l'heureuse espérance que le charbon employé à propos deviendra l'agent le plus efficace dans les maladies putrides, qui, jusqu'alors ont résisté à tous les remédes, parce que nous n'en n'avons pas d'assez actifs pour s'opposer aux progrès de la putréfaction.

C'est alors que le charbon, ce triste produit de la destruction générale, deviendra dans nos mains, j'ose le prédire, un agent

de résurrection ; et le phénix qui renaît de ses cendres ne sera plus pour nous une fable.

M. *Lovvitz* est le premier qui ait observé l'action du charbon comme filtre. Il a remarqué qu'il détruisait le principe astringent des plantes, qu'il décolorait les infusions de garance, de safran, et la dissolution d'indigo dans l'acide sulfurique.

Nous avons vu chap. II, que le charbon enlève à l'eau fétide l'odeur qu'elle a contractée, et que c'est avec la poussière de charbon que *Smith* et *Cuchet* ont préparé leurs filtres, qui épurent l'eau la plus corrompue.

Le charbon, et nous avons donné la manière d'y parvenir, empêche l'eau de se corrompre : ce moyen réussit même en mer.

Il enlève aux substances végétales et animales, qui commencent à se putréfier, leur odeur désagréable et leurs qualités nuisibles; nous venons d'en avoir un exemple pour la viande.

Il a la propriété de clarifier les liqueurs troubles.

Si l'on fait bouillir sur du charbon une dissolution de miel dans l'eau, le charbon enlève au miel une grande partie du goût particulier qu'il a, le rend mucilagineux, et le rapproche de l'état de sucre.

Il absorbe les matières grasses, impures, qui adhèrent souvent aux sels, même aux matières spiritueuses; il faut pour cela faire bouillir ces matières avec du charbon en poudre.

On l'a conseillé avec avantage, comme dentrifique, et par son action décolorante et antiputride, il l'emporte infiniment sur toutes ces poudres pour les dents, qui, n'ayant aucune de ces deux qualités, n'agissent que mécaniquement, c'est-à-dire en usant l'émail des dents.

M. L. Ch. *Cadet*, auteur du nouveau Dictionnaire de Chimie, a eu occasion d'observer que, pris intérieurement, il détruit la mauvaise haleine, provenant de l'estomac. On peut dans ce cas, l'administrer sous forme de pastilles, composé avec un mucilage et un syrop aromatique.

M. *Bornemann*, médecin des hôpitaux

militaires, à Reval, l'a employé avec succès comme topique dans plusieurs cas, sur-tout dans les ulcères gangreneux et phagédéniques qui avaient résisté pendant plusieurs mois à tous les moyens de l'art.

Les Anglais se servent de la poudre de charbon pour purifier les huiles; ils emploient à cet effet un filtre, connu sous le nom de *bélier hidraulique.*

M. *Van-genus*, médecin hollandais, est parvenu a enlever au vinaigre distillé son odeur empyreumatique, en le faisant infuser deux à trois jours sur de la poudre de charbon.

M. *Focart Chateau* a fait construire une voiture composée de différentes caisses qui entrent les unes dans les autres, en laissant entre elles un intervalle de quelques pouces en tous sens; cet intervalle est rempli de charbon bien tassé; la caisse centrale est destinée à recevoir les substances susceptibles de se corrompre à l'air libre, et qu'on veut transporter au loin dans leur état de fraîcheur; c'est ainsi, que, pendant la plus grande chaleur, il a fait voyager; pendant

plusieurs jours, du poisson qui ne s'est pas gâté, de la glace qui ne s'est pas fondue. On voit de quelle utilité une seule caisse, ainsi préparée, pourrait être dans les maisons pour conserver les provisions de viande ou de poisson, sur-tout pendant l'été.

## OBSERVATIONS SUR LA CHAIR DE QUELQUES ANIMAUX.

### *Bœuf.*

La chair du bœuf est plus nourrissante que celle de la vache et du veau. Cette dernière est plus tendre, plus légère, et se digère plus aisément; elle contient plus de gelatine, et se rapproche davantage du caractère des alimens tirés du règne végétal; elle est donc moins nourrissante. La viande de bœuf resserre le ventre.

Les bouillons de boeuf ne doivent pas être trop chargés de sucs, ni de graisse. Les consommés sont difficiles à digérer.

## *Mouton.*

La chair du mouton est dense, mais moins que celle du boeuf.

*Sanctorius* a observé qu'elle augmente la transpiration plus que la chair des autres animaux.

Une chose particulière à cet animal, c'est que sa chair se digère plus facilement lorsqu'il est parvenu à un certain âge que lorsqu'il est trop jeune.

Le mouton à cinq ans est à son véritable point pour être mangé; au-delà de ce terme sa densité augmente, sa chair devient plus difficile à digérer.

L'agneau qui a teté durant six mois, a une chair plus nourrissante que celui qu'on sèvre au bout de deux mois, comme on le fait communément.

## *Cochon.*

La chair du cochon est un aliment fort et nourrissant.

*Sanctorius* a observé que son usage diminue la transpiration.

La chair de porc ne convient pas aux personnes qui ont l'estomac paresseux, aux habitans des pays chauds; aux personnes faibles, épuisées, ou qui mènent une vie sédentaire. C'est encore une conséquence du principe que nous avons établi, que les alimens très-nourrissans ne conviennent qu'aux personnes robustes. Cela me donne occasion de prévenir contre le préjugé de certaines personnes qui, affaiblies par une cause quelconque, prétendent se rétablir en prenant des alimens très-substantiels: cela est fort dangereux, il faut toujours aller par gradations.

Le jeune cochon, connu sous le nom vulgaire de cochon-de-lait, est encore plus difficile à digérer.

La chair de porc comme l'ont remarqué *Hippocrate* et *Gallien*, est la nourriture la plus convenable aux personnes fortes, robustes et habituées à des exercices violens et pénibles. Les athlètes, qui s'exerçaient,

b

faisaient habituellement usage de viande de cochon, et, lorsqu'ils quittaient ce régime pendant quelque tems, ils ne tardaient pas à s'apercevoir d'une diminution sensible de forces.

*Sennert* a observé que les préparations de cochon produisaient, chez quelques individus, des affections d'oreilles, et notamment des douleurs dont on ne se délivre qu'en renonçant à leur usage.

### *Chèvre, Bouc, Chevreau.*

La chair de la chèvre et du bouc est plus dure que celle de la brebis et du mouton. Celle de chevreau est aisée à digérer, elle est un bon aliment.

La chair de Bouc est encore plus nourrissante que celle de porc, et par conséquent plus indigeste. *Athenée* parle d'un athlète Thébain qui se nourrissait de chair de bouc et qui devint plus robuste que les autres qui vivaient de celle de cochon.

## Des Poissons.

La chair de la plupart des poissons est tendre et d'une digestion facile ; néanmoins elle nourrit peu, et ne répare pas autant les forces que celle des quadrupèdes et des oiseaux : elle se putréfie aisément.

Il paraît que la chair du poisson fournit beaucoup de matière prolifique. La population est plus considérable dans les villes maritimes que par-tout ailleurs. La population est très-considérable à la Chine et au Japon, où l'on ne vit presque que de poisson. Aussi, comme l'observe très-bien *Montesquieu*, les fondateurs d'ordres religieux, qui voulurent asservir leurs disciples à la loi de chasteté, avaient totalement manqué leur but, en leur prescrivant l'usage habituel du poisson.

## Observations sur quelques Poissons de Rivière

### *Brochet.*

Ses oeufs excitent le vomissement et la diarrhée ; les gens du peuple en mangent

quelquefois pour se purger ; ils trouveraient facilement un purgatif moins dangereux.

*Anguille.*

Il convient de la manger rôtie, avec des assaisonnemens, pour en aider la digestion. Sa chair est très-agréable ; mais elle se digère difficilement, à cause de la graisse dont elle abonde.

On ne trouve point d'anguilles dans le Danube, ni dans les autres rivières qui se jettent dans ce fleuve ; bien plus, si l'on y en met, elles y meurent bientôt. On ne connaît point la cause de ce phénomène.

*Goujon.*

Sa chair est dure, coriace ; elle est mise avec raison au nombre des alimens grossiers et indigestes.

*Carpe.*

La carpe est un excellent aliment qui se digère aisément.

On a observé que son usage avait réveillé

des accès de goutte chez ceux qui sont sujets à cette maladie.

*La Lotte.*

Sa chair est d'une saveur exquise ; c'est un excellent aliment qui se digère facilement.

Son foie est très-recherché ; il est très-volumineux , relativement à son corps.

Ses œufs sont mauvais et purgent violemment , comme ceux du brochet et du barbeau.

## Observations sur quelques Poissons de Mer.

*Merlan.*

Chair molle , tendre et légère , meilleure rôtie que bouillie; elle est très-nourrissante, et on peut en permettre l'usage à tous les âges , à toutes les constitutions , et même aux malades et aux convalescens.

Le Merlan salé n'est pas aussi sain; il est plus difficile à digérer.

### *Hareng.*

Les *harengs frais* ont la chair très-blanche, d'un goût exquis ; ils se digèrent facilement.

Les *harengs salés* sont indigestes et malsains.

Les *harengs saurs* ou enfumés sont très-secs, durs et pernicieux.

### *Raie.*

La raie trop fraîche est dure et de difficile digestion.

On estime beaucoup son foie dans l'intérieur de la France ; on en fait peu de cas sur les côtes maritimes, en Angleterre et en Hollande.

### *Maquereau.*

La chair du maquereau a peu d'arêtes ; elle est grasse, compacte, facile à digérer, d'une saveur qui plaît assez généralement, et nourrissante.

Les Irlandais ont une antipathie natu-

relle pour ce poisson; ils le méprisent au point de ne pas vouloir le pêcher.

### *Turbot.*

On le nomme *faisan d'eau*, à cause de la délicatesse de sa chair, blanche, ferme, succulente et d'une digestion facile.

### *Sole.*

On l'appelle aussi *perdrix de mer*; c'est un poisson excellent; sa chair est saine et nourrissante.

### *Rouget.*

Lorsqu'il est très-frais, sa chair est extrêmement délicate; elle est ferme et à peine gluante; elle est de très bon goût et passe pour très-prolifique.

### *Vive.*

Sa chair est blanche, tendre, ferme, d'un très-bon goût et facile à digérer.

Les piqûres que font les aiguillons qui lui servent de défenses, occasionnent de

fortes inflammations. Ces aiguillons ne perdent pas même leur propriété nuisible après la mort de l'animal; c'est pourquoi il est ordonné par les réglemens de police, aux poissonniers, de les couper.

Le remède consiste à appliquer, dès le principe sur la partie blessée, des substances âcres et volatiles, comme l'alcohol, un mélange d'oignon et de sel, ou bien le foie écrasé de l'animal même.

### *Limande.*

C'est une nourriture assez médiocre. Sa chair est molle, blanche, un peu gluante, d'un assez bon goût, et se digère facilement.

### *Ecrevisses.*

Les écrevisses de rivière et les écrevisses de mer, connues sous le nom de *homards*, ont à peu près les mêmes propriétés.

Quelques observations semblent prouver que l'usage de la chair d'écrevisses a rappelé promptement les accès de goutte chez ceux qui sont sujets à cette maladie.

La chair d'écrevisses est peu nourrissante et difficile à digérer.

Il y a des personnes qui ne peuvent manger de homards, sans éprouver, presque à l'instant, de fortes coliques; il se manifeste chez d'autres, à cette occasion, des efflorescences à la peau.

### *Huitre.*

L'huitre fraîche et crue se digère aisément; il n'en est pas de même quand elle est rôtie ou bouillie.

Elle est très-nourrissante et excite l'appétit.

Les expériences de *Sanctorius* et de *Keil* prouvent qu'elle diminue sensiblement la transpiration.

Elle relâche le ventre.

On les a regardées, avec raison, comme aphrodisiaques.

### *Moules.*

Elles se digèrent plus difficilement que les huitres, et produisent fréquemment des

efflorescences à la peau, qui s'accompagnent de nausées, de vomissemens, de convulsions.

Leur usage doit être réputé insalubre pour les estomacs faibles et délicats.

*Remarque sur l'usage du Poisson.*

Il est digne de remarque que toutes les maladies nées de la nature des alimens quels qu'ils soient, portent particulièrement leur action à la peau; ce qui est une preuve évidente de la forte sympathie qui l'unit au canal intestinal; mais c'est sur-tout chez les personnes qui font un fréquent usage du poisson que l'on a plus souvent occasion de faire cette observation.

On a remarqué que les peuples qui vivent de poisson étaient forts sujets à la lèpre, à la gale et aux autres maladies de la peau. Il suit de là que l'on doit bannir du régime l'usage du poisson dans ces affections, ou lorsqu'il y a disposition à ces maladies.

## Du Lait.

Le lait est un aliment salutaire, spécialement pour les personnes dont les organes digestifs sont très-affaiblis. Il est utile dans tous les cas d'épuisement, dans la plupart des étisies, des phthisies, des marasmes. On est même parvenu à faire cesser les dispositions à ces maladies, et à en faire cesser les progrès par l'usage du lait donné pour toute nourriture, réuni aux exercices convenables.

Le lait ne convient cependant pas aux personnes exténuées; les forces de l'estomac sont alors insuffisantes pour le digérer. Le lait acquiert, dans ce cas, des qualités nuisibles; il occasionne des coliques, des flux de ventre qui précipitent les jours du malade.

Le lait est encore nuisible dans les fièvres fortes, dans les maux de tête, dans les déjections bilieuses.

Il faut prendre le lait tout en sortant des mammelles, sur-tout si l'on en use comme

médicament. Quand on le fait bouillir, il perd son arome, ses qualités bienfaisantes, et devient plus difficile à digérer.

Quoique le lait, comme aliment, soit en général salutaire, son unique usage ne convient pas aux hommes forts et robustes, à ceux qui se livrent à des travaux pénibles; il ne soutiendrait pas leurs forces, et les ferait tomber dans l'épuisement.

Les qualités prétendues que l'on a assignées à un lait de préférence à l'autre, ne sont rien moins que prouvées; du moins leur différence n'est-elle pas aussi sensible que bien des personnes se l'imaginent. Le lait de chèvre n'est ni plus pectoral ni plus vulnéraire que celui de vache, et celui de brebis supplée fort bien, dans tous les cas, à l'un et à l'autre, dans les pays où l'on manque de vaches et de chèvres. C'est ce dont il nous paraît important que le public soit instruit; car très-souvent on manque l'usage du lait qui serait très-salutaire, faute de savoir que celui de vache ou de brebis qu'on a sous la main, peut suppléer à celui d'ânesse ou de chèvre pres-

crit par le médecin, mais qu'on est dans l'impossibilité de se procurer.

*Moyen d'enlever le goût désagréable du Lait trait le matin.*

Un mémoire de M. *Boerner*, inséré dans le Recueil des Mémoires de la Société Patriotique de Silésie, indique un moyen facile d'enlever le goût désagréable qu'on trouve au lait qui est trait le matin. Ce moyen consiste tout simplement à faire boire de l'eau fraîche à la vache, une heure avant de la traire.

*Moyen de rendre la fluidité au lait caillé, et de l'empêcher de tourner sur le feu; par M.* Hergot, *apothicaire à Hadamar.*

Pour faire revenir le lait caillé ou aigri, on y ajoute une petite portion d'un sel végétal quelconque; on mêle bien le tout en le remuant exactement, et pendant cette manipulation, on l'expose sur un feu de charbon bien allumé. Le caillé se dissout,

et le lait reprend toutes ses premières qualités.

M. *Hergot* conseille aussi d'ajouter, chaque fois que l'on fait bouillir du lait, une petite quantité de sel végétal, pour l'empècher d'aigrir et de tourner sur le feu, comme cela arrive très-souvent, sur-tout en été, par un tems d'orage.

## Des OEufs.

L'œuf est, en général, très-nourrissant et d'une digestion facile. Son usage convient aux personnes d'une constitution faible et délicate. Il répare convenablement les forces, et c'est un aliment approprié aux valétudinaires, aux infirmes et aux convalescens.

L'œuf ne convient pas dans les fièvres et sur-tout dans les bilieuses.

Les œufs frais sont les plus sains. Il y a plusieurs manières de distinguer si les œufs sont frais. En voici une qui est moins connue : c'est de présenter l'œuf au feu ; si alors il paraît de l'humidité, c'est une preuve qu'il est frais ; sinon l'on peut juger qu'il

est vieux. Un œuf frais a plus d'humidité qu'un vieux; et ses humeurs étant plus tenues, percent plus aisément les pores de la coquille.

On peut conserver les œufs frais plus de six mois. Il suffit de les enduire de deux ou trois couches du vernis le plus commun, ou d'une légère couverture de graisse de mouton, ou d'huile, pour empêcher l'accès de l'air extérieur.

---

## CHAPITRE VI.

### DU VIN.

### *Qualités du vin.*

Le vin est une boisson nourrissante et salutaire, quand on en use sobrement et qu'il est de bonne qualité. Le vin falsifié est un poison qui abrège les jours.

Pris modérément, il nourrit, relève les forces, augmente l'énergie du principe vital,

accélère le mouvement du sang et des humeurs, et décide la transpiration.

Il peut être donné en plus grande quantité à ceux qui fatiguent beaucoup, aux vieillards, aux pituiteux, aux infirmes; durant les tems humides, et dans les lieux marécageux.

Le vin est encore utile à l'intelligence; il ranime l'esprit et égaie.

On doit donc interdire seulement l'abus, et non l'usage du vin.

### *Excès du vin.*

Le plus grand nombre des grands buveurs ne vivent pas long-tems, beaucoup périssent de bonne heure accablés d'infirmités.

Que les amis de Bacchus ne se laissent pas séduire par l'exemple de quelques grands buveurs qui sont parvenus à une longue vieillesse; ces exemples sont rares. Quel est l'homme qui devra se flatter que la nature, pour lui, fera une heureuse exception! Voyons donc, dans ce cas, quelle est la marche ordinaire de la nature.

Le vin, pris immodérément, irrite le genre nerveux, dessèche et raccornit les solides et produit la disgrégation des humeurs. Il affecte spécialement les viscères abdominaux, altère l'organisation du cerveau et affaiblit les fonctions mentales.

La maladie la plus commune chez les buveurs est l'hydropisie, occasionnée par les embarras du foie, de la rate et du mesentère.

L'excès des liqueurs fortes est encore plus dangereux. C'est, dit *Hufeland*, un feu liquide que l'homme avale; elles accélèrent d'une manière effroyable la consomption de la vie et nous détruisent pour ainsi dire à petit feu. Elles produisent des acretés, des maladies de la peau, la sécheresse et le roidissement des fibres, une vieillesse prématurée, la toux, l'asthme, les maladies des poumons, l'hydropisie.

Je n'ai pas besoin d'offrir ici le tableau dégoûtant de l'ivresse..... Tirons le rideau sur cet état déshonorant qui ravale l'homme au-dessous de la brute.

Passons maintenant à quelques procédés économiques.

*Collage du vin.*

Cette opération doit se faire 5 à 6 jours avant de mettre le vin en perce. On prend 7 à 8 œufs dont on extrait les jaunes et l'on bat les blancs avec les coquilles broyées et de l'eau. Lorsqu'ils sont bien battus on verse le tout dans le tonneau, en ayant la précaution de remuer le vin pour que les blancs d'oeufs puissent se mêler dans toute la pièce ensuite vous rebondonnez le tonneau.

*Procédé pour clarifier le vin.*

Le procédé le plus ordinaire pour clarifier le vin, c'est de le coller ; il est connu de tout le monde. Voici un nouveau moyen que M *L. Ch. Cadet* a consigné dans le nouveau Dictionnaire de Chimie dont il est auteur.

Ce procédé consiste à faire rougir des pierres à feu qu'on a auparavant réduites en morceaux, propres à passer par le trou du bondon : on les jette incadescentes dans le vin qu'on veut clarifier.

La quantité des pierres qu'on emploie est

déterminée par la quantité et la qualité du vin qu'on veut éclaircir.

Au bout de six semaines on transvase le vin, et, s'il n'a pas encore acquis les qualités desirables, on le soumet une seconde fois au même procédé.

Par-là, non-seulement le vin se clarifie, mais il devient plus doux, plus spiritueux, prend une couleur plus vieille, et possède, en un mot, toutes les qualités du même vin qui aurait un an de plus.

Les pierres à feu se trouvent au fond du tonneau, chargées d'une matière épaisse et gluante, qui ne ressemble point à la lie ordinaire, produite par le simple repos.

### *Manière de donner un bouquet agréable au Vin.*

Un propriétaire cultivateur, qui fait, année commune, six cents pièces de vin, propose le moyen suivant, pour donner à tous les vins un bouquet agréable, et les empêcher de tourner.

Jetez, dit-il, dans la cuve, avec les rai-

sins, autant de poignées du meilleur sel gris, que vous devez avoir de pièces de vin.

Ce propriétaire assure qu'avant de se servir de ce moyen, ses vins tournaient à l'aigre, et que, depuis qu'il en fait usage, ils ne tournent plus et sont plus agréables.

Il fait observer encore qu'en mettant une poignée de sel gris dans une pièce de vin fait, cela ne produit pas le même effet que pendant la fermentation.

## Des Vins colorés.

### *Méthode pour connaître les Vins colorés artificiellement.*

On commence par verser dans le vin qu'on veut essayer, une dissolution d'alun. On précipite ensuite la terre en ajoutant de la potasse liquide; l'alumine, en se précipitant, entraîne avec elle la matière colorante plus ou moins altérée : mais quel que soit le vin sur lequel on a fait cette expérience, s'il est naturel, le précipité est *vert-bouteille*, plus ou moins foncé, suivant que le vin était plus ou moins coloré; ainsi les vins de Lan-

guedoc ou de Roussillon, donnent un vert sombre; les vins de Bourgogne, un vert plus clair; les vins de pays, un vert tirant sur le gris. Cette couleur étant constante dans les précipités des vins naturels au moment où l'on fait l'expérience, il est facile de reconnaître si la liqueur qu'on analyse doit sa couleur à une teinture étrangère. Une suite d'expériences faites sur différens vins colorés, dit M. *L. Ch. Cadet*, auteur de cet article, Dictionnaire de Chimie, m'a donné les résultats suivans.

| *Vins colorés.* | *Couleur du précipité.* |
|---|---|
| Par le tourne-sol . . . . . | violet clâir. |
| Par le bois d'Inde . . . . | prune de Monsieur. |
| Par l'hyèble et le troène. | violet bleuâtre. |
| Par l'airelle . . . . . . . . | couleur de lie sale. |
| Par le bois de Fernambouque . . . . . | laque rouge. |

Ainsi toutes les fois que l'alun, uni au vin, et précipité par la potasse, ne donnera pas une nuance verte, on peut affirmer que le vin a été coloré artificiellement.

## Des Vins avivés par l'Alun.

Quelques marchands de vin sont dans l'usage d'y faire dissoudre une certaine quantité d'alun, pour aviver les couleurs. Cette méthode est dangereuse lorsque l'alun est employé à forte dose.

Le vin aluné resserre le ventre, cause des douleurs d'estomac. L'usage habituel de ce vin cause des obstructions et le marasme.

On peut découvrir cette fraude, en jetant dans le vin quelques gouttes de dissolution mercurielle par l'acide nitrique. Lorsque le vin contient de l'alun, il se forme alors un précipité produit de la décomposition de l'alun, qui forme du sulfate de mercure et du nitrate d'alumine.

## Des Vins imités.

Il ne faut pas confondre les vins falsifiés avec les vins imités, ce que l'on fait fort souvent. Les premiers sont de véritables vins dont on a masqué les défauts par des substances qui leur communiquent des proprié-

tés dangereuses que ces vins n'avaient pas auparavant. On n'a pas cet inconvénient à craindre avec ce qu'on appelle *vins imités.* Ces vins, il est vrai, n'ont pas les qualités supérieures des vins dont on leur fait porter le nom; mais du moins, n'ont-ils pas de mauvaises qualités.

Les modernes sont parvenus à composer avec le miel, des vins, qui imitent les vins de liqueur les plus recherchés, tels que Malaga, Rota, Muscat, Constance, Malvoisie, etc. La consommation de ces vins est considérable à Paris. Heureusement, ces boissons ne sont pas mal saines.

Cependant, comme il est fort inutile de payer fort cher une boisson que l'on peut se procurer à peu de frais, et que l'on peut même composer soi-même, on ne sera pas fâché de savoir connaître les vins imités.

*Manière de reconnaître les vins imités.*

Prenez une petite bouteille de verre blanc, mettez y le vin que vous voulez éprouver; mettez de l'eau claire dans un grand gobelet de verre; renversez la petite bouteille, de ma-

nière qu'elle soit renversée sur votre pouce; et la tenant ainsi bouchée, trempez le pouce et le col de la bouteille dans l'eau du gobelet, retirez le pouce en tenant la bouteille, de manière que le col trempe dans l'eau.

Si le vin de liqueur est naturel, plus léger que l'eau, il restera dans la bouteille; s'il est fait avec de l'hydromel, le miel se précipitera visiblement dans l'eau du gobelet, qui deviendra sucrée et ce qui restera dans la petite bouteille, ne sera plus qu'une eau terne et désagréable à boire.

### *Des Vins falsifiés.*

La falsification du vin est meurtrière.

Quelques marchands cupides et ignorans se servent encore de litharge(*Oxide de plomb demi-vitreux*) pour rétablir les vins qui tournent à l'aigre, ou pour corriger la trop grande acidité d'un vin nouveau. Cette substance donne lieu à des accidens très-graves, et sur-tout à cette colique terrible, connue sous le nom de *colique saturnine*, *colique de plomb*.......

Le moyen le plus sûr pour découvrir l'al-

tération des substances par le plomb, c'est de les faire évaporer et de les pousser ensuite au grand feu dans un creuset. Lorsqu'elles en contiennent, on trouve, après l'opération, un petit culot de ce métal dans le creuset.

## DES MALADIES DES VINS.

Nous avons vu de quels moyens meurtriers se servent, trop souvent, des marchands cupides, pour cacher les défauts de leurs vins. Combien ne sont-ils pas coupables d'employer ces moyens homicides, tandis qu'il existe des procédés salutaires, qui, bien loin de donner aucune mauvaise qualité aux vins, leur donnent, au contraire, les bonnes qualités qu'ils n'ont pas; résultat qu'on n'obtient jamais avec les moyens qu'une aveugle et criminelle routine a propagés jusqu'à nos jours.

La routine! voilà le grand fleau destructeur! voilà la barrière insurmontable qui s'oppose constamment à la pratique des procédés les plus utiles! On a beau dire

aux marchands de vin, aux tonneliers : vos procédés tuent les hommes, et ne rendent pas votre vin meilleur, voici des procédés qui ne tuent personne, et qui rendront votre vin fort bon; les marchands de vin et les tonneliers ont continué à faire comme avaient fait leurs pères, ils ont continué à tuer les hommes et à vendre de mauvais vin; ils ont continué à faire usage de litharge, de sel de saturne et autres poisons semblables. Il a fallu.... ô honte de l'humanité! il a fallu les menacer des galères, pour les empêcher de tuer les hommes, et pour les forcer à rendre leur vin meilleur.

Nos lecteurs seront plus judicieux, ils sauront apprécier les moyens que nous allons leur proposer; ces moyens sont dus à M. *Cadet-de-Vaux* : nommer ce savant estimable et philantrope, c'est assez les recommander.

Les vins sont sujets à quatre défauts principaux : ils sont acides; ils deviennent aigres; ils filent ou graissent; ils dégénèrent.

## 1°. *Des Vins acides.*

L'acidité du vin est un défaut naturel; mais c'est un défaut qui peut se corriger aisément. Il suffit d'enchaîner l'acide surabondant que contiennent ces sortes de vins.

Ce moyen consiste à ajouter sur une pièce de 250 bouteilles, depuis une once jusqu'à trois onces de chaux-vive, étendue dans une chopine d'eau; la quantité dépend de l'acidité du vin.

Il ne faut pas conserver de préjugés sur les effets de la chaux. La chaux-vive n'est que la terre calcaire dans toute sa pureté, et la médecine ordonne aujourd'hui l'eau de chaux, à grande dose, comme remède.

D'ailleurs, la chaux ne se dissout pas dans le vin, elle ne fait que le traverser, elle enchaîne l'acide qu'elle rencontre, et va ensuite se déposer au fond des tonneaux avec ce même acide, dont elle a dépouillé le vin, en sorte qu'au bout de vingt-quatre

heures, il n'y a plus dans le vin ni acide ni chaux.

La combinaison de l'acide du vin ( acide malique) et de la chaux, produit un sel que les chimistes nomment *malate calcaire*; ce sel est insoluble dans le vin, et s'y précipite au moment même où il est formé.

Cette addition de chaux produit un effet tel qu'un vin ferme, âpre, dur, acide, enfin impotable, s'il ne péche que par cet excès d'acidité, si d'ailleurs il est spiritueux, franc et droit en goût, sera métamorphosé, au bout de vingt-quatre heures, en un vin bon à boire. Ces vingt-quatre heures produisent l'effet qu'on obtiendrait à peine de deux années. Ici, on enchaîne en un instant l'acide que le tems use si lentement.

2°. *Des Vins aigres.*

Un vin qui n'est pas naturellement acide peut le devenir par dégénérescence. La première chose à faire, c'est d'enchaîner cet acide; nous venons d'en donner les moyens; mais comme, dans ce cas-ci, c'est une dis-

position particulière, une maladie du vin; l'acide ne tarderait pas à se développer de nouveau; il faut donc prévenir ce développement qui conduirait le vin à une acétification totale.

Pour y parvenir, on ajoutera sur la pièce une livre ou deux de matière sucrée, de la cassonade; ou, si ce sont des vins de peu de prix, du miel, de la mélasse.

De deux choses l'une : ou la matière sucrée demeurera telle dans le vin, et sans s'y décomposer ; alors on n'a rien à redouter d'un mouvement acescent, parce que la présence de la matière sucrée tient le vin en arrêt. C'est le moyen que *Chaptal* nous indique, et c'est le seul.

Ou la matière sucrée ne peut pas résister à la fermentation; alors elle se convertira toute entière en alcool; et qu'on ne croie pas que l'alcool, (l'esprit de vin), qu'on ajouterait à un pareil vin, produisît le même effet que celui qui est le produit de la fermentation.

Les vins acides et les vins aigres ont perdu nécessairement tout bouquet, quand on

les aura rétablis, comme on vient de l'indiquer. On leur rendra, en y ajoutant, soit une ou deux pincées de fleurs de sureau sèches, soit un gros d'Iris, soit un ou deux gérofles en poudre, soit une demi-poignée de pelures desséchées de pomme de reinette.

### 3°. *De la Graisse.*

Le vin *graisse* ou *file*. Cette maladie est très-commune,

Aux vins blancs;

Aux vins provenant de raisins égrappés;

Aux vins délicats et tendres;

Aux vins spiritueux.

Si le vin graisse en pièces rien de plus facile que d'y remédier; car il ne suffit que d'exciter dans le liquide un léger mouvement, et l'air suffit à cet effet. Ainsi, retirer de la pièce 8 à 10 pintes de vin, c'est y introduire la même quantité d'air atmosphérique; rebondonner la pièce, la rouler pendant une minute; débondonner, y introduire de nouvel air; agiter de son côté le vin qu'on a retiré, et coller; le

vin est rétabli, Mais ce n'est souvent là qu'un palliatif.

*Chaptal* attribue cet accident à la non-décomposition complète du principe extractif. Une fois la cause connue, voici le remède à cet accident.

Le vin gras contient la substance extractive; ajoutons-y de la matière sucrée et du tartre, nous y exciterons un mouvement de fermentation qui décomposera la substance extractive, et convertira la matière sucrée en alcohol, sur-tout par l'addition du tartre.

Un pareil vin ne graissera plus, parce qu'on y a rétabli l'harmonie des principes qui constituent un vin bon et généreux.

Mais si le vin graisse en bouteilles, l'application devient bien plus difficile, et encore le succès n'en est-il pas toujours bien certain. Dans ce cas, si c'est un vin de quelque prix, il vaut mieux le remettre en pièce, et le traiter comme nous venons de l'indiquer.

### 4°. *De la Dégénérescence des Vins.*

C'est leur vieillesse. On peut la retarder, on peut même, à la maturité de l'âge, joindre le feu de la jeunesse. Nous venons au fait.

» On servit, il y a un an, dit *Cadet-de-Vaux*, chez un de mes amis, un vin des premiers crûs de Bourgogne. La partie colorante, le tartre, s'en étaient séparés et formaient dépôt; la couleur du vin était de pelure d'oignon et bien faible; il avait de l'amertume, peu d'esprit, et encore moins de son bouquet; enfin il cessait d'être potable. Il y avait 150 bouteilles de ce vin. D'un commun accord on prononça son arrêt; j'en appelai, et voici comment on procéda à sa régénération.

» Avoir un fût fraîchement vidé de bon vin, le recuviner avec une pinte et demie de bonne eau-de-vie, verser le vin en agitant les bouteilles pour entraîner le dépôt; ajouter de la cassonade brune, une livre

et demie; tartre, deux onces; raisins secs, douze onces; iris de florence en poudre, un gros et demi.

» Faire dissoudre le tartre et la cassonade, amollir le raisin, ajouter l'iris dans la pièce, la bondonner et la rouler; au bout de 15 jours ou un mois, coller et mettre en bouteilles.

» Deux mois après, on servit ce vin à l'entremêt; les convives consultés sur sa qualité, elle fut trouvée excellente; j'en fis également beaucoup d'éloges; mais j'étais bien loin de croire que ce fût le vin régénéré. Pendant un moment, je crus que c'était une plaisanterie; il fallut me le certifier d'une manière très-positive.

» Ce fait me prouva qu'il n'y a pas de vin, tel usé qu'il soit, qu'on ne régénère, en lui rendant ses principes constituans, et en rétablissant l'harmonie à l'aide d'un mouvement fermentescible ».

# CHAPITRE VII.

## DE QUELQUES AUTRES BOISSONS.

### 1°. *De la bierre.*

LA bierre est salutaire ; elle doit suppléer à l'eau dans les pays où celle-ci est mauvaise, et pour ceux qui ont l'estomac délicat, une tendance aux obstructions, ou un corps épuisé et sans sucs.

Elle est plus nourrissante et moins spiritueuse que le vin ; elle échauffe et irrite par conséquent bien moins.

Les peuples qui font usage de bierre ( et ils sont plus nombreux que ceux qui boivent du vin ) sont beaux, bien faits, d'une taille avantageuse, forts et robustes ; mais tous ces avantages sont dus en grande partie au climat.

Les personnes qui en boivent habituellement, prennent de l'embonpoint ; mais elles sont lentes et peu actives.

Il faut que la bierre soit bien faite, qu'on l'ait laissée reposer assez et qu'elle contienne une quantité suffisante de moûture et de houblon : il faut qu'elle ait fermenté et qu'elle ait été mise en bouteille afin de conserver ses parties spiritueuses, la bonne bierre est claire, jamais trouble, ou épaisse et n'a qu'une mousse blanche et légère.

En géneral, la bierre est inférieure en qualité au vin. Elle ne convient pas aux tempéramens pituiteux.

Elle est utile au contraire aux personnes bilieuses, et dans tous les cas où il y a tendance à la pourriture ; car elle est anti-putride, sur-tout celle qui est mousseuse à cause de l'acide carbonique qui s'en dégage ; on l'emploie avantageusement dans les affections scorbutiqnes et les maladies bilieuses-putrides.

Quelquefois lorsque la bierre est trop nouvelle, et qu'on en boit immodérément elle produit une sorte de gonorrhée qu'on guérit très-aisément en avalant un peu d'eau-de vie.

## 2°. Le Cidre.

Le cidre est une boisson saine et nourrissante lorsqu'il est bien fait et qu'on n'en abuse pas.

Il possède la vertu anti-scorbutique, c'est pour cela que *Haxham* conseille d'en approvisionner les vaisseaux destinés à des voyages de long cours.

L'usage immodéré des pommes et du cidre et sur-tout du cidre trop récent, n'est pas sans danger, il donne quelquefois lieu à des maladies graves, à des coliques très-dangereuses, à des affections rhumatismales et à d'autres maux de nature pituiteuse et particulièrement à cette colique connue sous le nom de *Colique végétale.*

L'ivresse du cidre est plus longue que celle du vin.

## 3°. L'eau de vie.

L'abus de l'eau de vie et des liqueurs fortes est en général très-préjudiciable.

Lorsqu'on en fait usage avec modération,

elles peuvent être utiles aux constitutions pituiteuses, aux personnes sujettes aux vents et à celles dont l'estomac digère avec peine.

Elles sont utiles particulièrement dans les climats froids et humides et dans les saisons analogues.

M. *Nystrom* a indiqué l'acide sulfurique ( vulgairement appelé acide vitriolique ) comme propre à enlever, aux eaux-de-vie de grains, leurs goût empyreumatique; mais il faut ensuite le saturer avec de la chaux, qui se précipite en sulfate de chaux insoluble.

*Procédé pour donner à l'eau-de-vie nouvelle toutes les qualités de la plus vieille eau-de-vie.*

Ce procédé très-simple est bien connu des marchands qui peuvent en un instant, avec de bonne eau-de-vie nouvelle, faire de cette délicieuse eau-de-vie connue dans le commerce sous le nom d'eau-de-vie de 107 ans.

Il suffit pour cela de verser dans chaque bouteille d'eau-de-vie nouvelle cinq à six gouttes d'alcali-volatil, et de bien agiter la bouteille. L'eau-de-vie perd, par ce moyen

l'acide qui lui reste et acquiert le goût et et toutes les qualités de l'eau-de-vie la plus vieille.

### 4°. *Le vinaigre.*

Le vinaigre, à proprement parler, n'est pas une boisson ; on ne l'emploie guère que comme médicament, ou comme assaisonnement.

Le vinaigre est utile aux bilieux, aux sanguins, à ceux qui ont beaucoup d'embonpoint.

Tous les acides tirés du règne végétal, pris avec excès, finissent par énerver l'estomac et le jeter dans l'atonie ; c'est pourquoi le vinaigre est nuisible aux vieillards, aux personnes maigres, à celles qui sont tourmentées par la toux, aux femmes hystériques aux personnes faibles, pituiteuses, et généralement dans tous les états qui sont caractérisés par la diminution de la chaleur animale et la lenteur des mouvemens.

## MOYEN DE CONSERVER LE VINAIGRE.

Le vinaigre ordinaire s'altère au bout de quelque tems et sur-tout en été; il perd sa transparence, se couvre d'une substance visqueuse, et se décompose.

On a plusieurs procédés pour le conserver pendant plusieurs années, ces procédés sont ou dispendieux ou d'une exécution difficile. *Scheèle* propose le moyen suivant, qui réunit l'économie à la facilité d'exécution.

Il suffit, dit-il, de remplir les bouteilles de vinaigre, et de les placer dans une chaudière pleine d'eau sur le feu. Quand l'eau aura bouilli un quart d'heure, on retirera les bouteilles.

Le vinaigre, ainsi cuit, se conserve plusieurs années sans se troubler, ni se corrompre, aussi-bien à l'air libre que dans des bouteilles à demi-pleines.

NOTA. Le vinaigre, mêlé avec beaucoup d'eau, est une boisson extrêmement utile, en été, à tous ceux qui sont exposés à des travaux fatigans et à l'ardeur du soleil. Cette boisson rafraîchit, désaltère et fortifie. Elle s'oppose à la dégénérescence des humeurs et à la bilification qui est le résultat con-

stant de l'exposition continue à un soleil brûlant. On ne saurait trop recommander cette boisson aux gens de la campagne, aux moissonneurs et autres travailleurs de cette espèce. On peut la rendre encore plus salutaire et plus agréable, en y mettant un peu de sucre. Ce mélange de vinaigre et d'eau avec du sucre, s'appelle oxicrat.

L'eau pure, lorsqu'on est échauffé, non seulement ne produit aucun des bons effets de l'oxicrat, mais elle est souvent très-dangereuse, et occasionne de très-graves accidens.

## 5°. *La Limonade.*

Parmi les boissons rafraîchissantes que l'on prépare pendant l'été, dont l'usage est très-salutaire dans cette saison, on doit distinguer la limonade.

C'est l'acide du citron mêlé avec de l'eau, corrigé par le sucre.

Le cupidité est venue à bout de substituer à cette boison salubre une composition nuisible et dangereuse. Des marchands, pour augmenter à peu de frais l'acidité de la limonade, y ajoutent del'acide vitriolique, souvent même le substituent en totalité à l'acide du citron. Cette fraude est commune

sur-tout dans les cafés, dont les entrepreneurs ne se font pas de scrupule de tromper le public.

Il est donc important de distinguer la véritable limonade.

## Procédé pour reconnaitre la Limonade falsifiée.

Ce procédé est indiqué par M. *Maret*, docteur en médecine.

Prenez, dit-il, quelques gouttes de la dissolution de sel marin à base pesante, et versez-les dans la limonade. Si la limonade ne contient que de l'acide de citron, la liqueur restera limpide; si au contraire, il y a de l'acide vitriolique, on verra sur-le-champ se former un précipité blanc et lourd, et la quantité de précipité indiquera celle de l'acide.

Il y a bien encore d'autres procédés; mais celui-ci est le plus simple et le plus sûr. Or, comme le dit fort bien La Fontaine :

N'en ayons qu'un, mais qu'il soit bon.

## CHAPITRE VIII.

### DU MIEL, DU SUCRE, DU CAFÉ ET DU THÉ.

#### 1°. *Le Miel.*

LE miel est très-nourrissant ; il relâche le ventre ; il a servi, presque tout seul de nourriture à beaucoup d'anachorètes, qui ont fourni la plus longue carrière.

Le sucre a beaucoup diminué l'usage du miel. Est-ce un bien ? Laquelle de ces deux substances est la plus salutaire ? C'est, je crois, ce qu'il est difficile de décider.

Le miel est utile aux vieillards, aux enfans, aux femmes, aux pituiteux.

Il est nuisible aux bilieux, de même que toutes les substances sucrées, qui se bilifient promptement.

Il y a des invididus auxquels ils donne des vents et des coliques.

*Manière de clarifier le Miel.*

Cette méthode est de madame *Gacon-du-Four.*

Prenez, par exemple, une livre de miel, et ajoutez-y une chopine d'eau. Il faudra le clarifier à petit feu, afin que toute la partie aqueuse se détache petit-à-petit de la partie sucrée. A mesure qu'il bouillira, vous aurez soin de l'écumer. S'il bouillait trop fort, vous y jetteriez la valeur d'une cuillerée d'eau de tems en tems; vous éviteriez sur-tout d'en mettre trop souvent. Quand il sera tout-à-fait écumé, vous prendrez un charbon bien rouge, et le jetterez dans votre miel, puis vous y ajouterez une mie de pain bien grillée, plutôt brûlée que pas assez rôtie; vous retirerez le tout, après 5 à 6 minutes, avec une écumoire, et laisserez ensuite bouillir le miel jusqu'à ce qu'il tienne aux doigts; ceux qui voudront un degré de perfection de plus, le filtreront dans du papier gris, avant qu'il ait acquis sa dernière cuisson, et le remettront ensuite sur le feu. Il faut évi-

ter de le filtrer dans une chausse de laine, on en perd trop.

*Moyen de rendre le miel propre à remplacer le sucre.*

La cherté des denrées coloniales et notamment du sucre a fait chercher les moyens d'y substituer le miel, mais il fallait pour cela ôter à ce dernier la saveur qui lui est propre et qui déplaît à beaucoup de personnes. Voici comment on y parvient.

On fait fondre le miel, puis on l'écume bien et on le clarifie; on y jette ensuite à 5 ou 6 reprises un grand clou, ou tout autre morceau de fer que l'on fait préalablement rougir autant de fois qu'on le plonge dans le miel; enfin on y verse une cuillerée d'eau-de-vie par chaque demi-livre de miel.

Ce procédé fort simple lui ôte son goût naturel; les confitures dans lesquelles on l'emploie sont aussi agréables que celles qui se font avec du sucre, et ont le mérite d'être beaucoup plus économiques.

Un restaurateur de Hambourg qui n'a

employé pendant plusieurs années que du miel préparé suivant cette méthode pour faire des confitures, des sirops, des liqueurs, etc. .... a fait au moyen de cette industrie une fortune considérable.

### 2°. *Le Sucre.*

Le sucre est très-fermentescible; cette qualité le rend très-propre à favoriser la digestion. Il convient particulièrement aux vieillards, soit comme aliment, soit comme assaisonnement. Il est faux qu'il échauffe, comme le pense le vulgaire.

*Hyppocrate* avait dit que tout ce qui est doux est nourrissant; et toute l'antiquité avait observé que le miel était une excellente nourriture. Nous avons remplacé le miel par le sucre qui, comme le miel est très-nourrissant; il paraît même la base de toutes les substances nutritives; on le rencontre dans presque toutes celles qui nous servent d'alimens. Bien plus il sert presque uniquement de nourriture à quelques peuples,

Les Cochinchinois mangent du sucre au lieu de pain.

Les Nègres-marrons ne vivent, le plus souvent, que du sucre des cannes.

Les personnes qui mangent le plus de sucre, ont ordinairement de l'embonpoint et vivent long-tems.

On a des exemples de quelques personnes qui ont vécu presque uniquement avec du sucre pendant plusieurs années.

En France, on ne l'emploie guère que comme assaisonnement.

L'observation a appris que son usage habituel était nuisible aux constitutions bilieuses, aux asthmatiques, et aux enfans, chez lesquels il favorise la génération des vers, en affaiblissant le ton des premières voies.

### 3.º *Le Café.*

Le café excite l'action de l'estomac et des nerfs, et accélère le mouvement du sang et des sécrétions. Il éloigne le sommeil. Ses effets s'étendent à l'ame, il électrise l'es-

prit, favorise la mémoire, échauffe l'imagination.

Il convient sur-tout aux personnes qui ont de l'embonpoint, à celles qui mènent une vie sédentaire, aux constitutions pituiteuses, et dans l'ivresse qu'il dissipe.

Il est contraire aux jeunes gens, aux constitutions sanguines, bilieuses et atrabilieuses, aux personnes maigres, aux femmes sujettes aux fausses-couches, à celles qui ont des fleurs blanches et aux hystériques.

Il irrite le genre nerveux, produit quelquefois des tremblemens de membres, et la paralysie.

Quelques médecins attribuent à l'usage du café la plupart des apoplexies et des affections soporeuses, qui sont plus fréquentes qu'autrefois.

Son usage immodéré est pernicieux; en irritant trop vivement les fibres gastriques, il en détruit à la fin le ton.

Si on en croit des médecins célèbres, le café à la crême et au lait est très-nuisible aux femmes, et depuis que le plus grand nombre en font usage, les fleurs blanches,

les ulcères de la matrice, et autres affections de cet organe, sont devenues bien plus communes qu'elles ne l'étaient dans les siècles précédens.

Le dictionnaire Encyclopédique cite un fait qui prouve d'une manière très-évidente l'action du café sur la circulation ; le voici :

Un homme à qui un charlatan avait conseillé l'usage d'une composition propre, à ce qu'il disait, à arrêter une toux opiniâtre, dont il était tourmenté, prit le remède sans être instruit des ingrédiens qui le composaient. Cet homme fut tout-à-coup saisi d'un assoupissement et d'un étouffement accompagnés de la suppression de toutes les évacuations ordinaires ; plus de crachats, plus d'urines, etc. On appela M. *Léaulté*, médecin, qui, informé de la nature des drogues que cet homme avait prises, lui ordonna, sur-le-champ, une saignée; mais le poison avait figé le sang, de manière qu'il n'en vint ni des bras ni des pieds : le médecin ordonna plusieurs tasses d'une forte infusion de café sans sucre, ce qui, en moins de cinq à six heu-

res, restitua au sang un mouvement assez considérable pour sortir par les quatre ouvertures, et le malade guérit.

## PROCÉDÉ POUR ENLEVER AU CAFÉ LE GOUT MARINÉ.

L'abbé *Rosier* a fait nombre d'expériences pour enlever au café le goût mariné; il nous apprend, dans son Dictionnaire d'Agriculture, qu'une seule lui a réussi.

Elle consiste à le jeter dans l'eau bouillante, à l'y laisser quelques minutes, à l'en retirer, et à l'exposer au grand soleil, ou dans une étuve, ce qui vaut encore mieux Le même procédé est applicable aux cafés verts.

## RACINES ET SEMENCES QU'ON PEUT SUBSTITUER AU CAFÉ.

Le café est devenu aujourd'hui, pour beaucoup de personnes, même dans la classe du peuple, d'un usage très-ordinaire; l'habitude en a fait un besoin pour bien des

gens. Cependant sa cherté actuelle force les personnes peu fortunées à une privation qui n'est pas sans dangers. On ne sera donc pas fâché de trouver ici les substances qui peuvent le mieux le remplacer. Si ces substances n'ont pas éminemment toutes les propriétés du café, du moins elles en ont quelques-unes; elles peuvent faire une illusion avantageuse, et l'estomac sera quelquefois trompé si adroitement, qu'il ne s'appercevra point de la ruse.

Les pois chiches, torréfiés, imitent assez bien le café.

Il y a des gens qui font du café avec des féves ou des haricots.

D'autres avec de la racine de chicorée que l'on fait sécher: on la coupe ensuite par morceaux, on la brûle et on la passe au moulin, comme le vrai café. L'usage de cette boisson est très-commun en Allemagne. On fait un grand commerce, dans la Flandre, de racine de chicorée; il s'en débite beaucoup à Paris, mêlée avec le café moulu.

Dans la *Feuille du Cultivateur*, on pro-

pose de substituer au café une boisson faite avec du bon seigle, bien choisi, bien trié, grillé ou torréfié au point juste où il doit l'être. On recommande d'ajouter au seigle, en le grillant ou torréfiant, une petite quantité de miel; ce qui lui donne cette qualité huileuse que le seigle seul n'a pas, et que le café possède éminemment.

L'académie des sciences de Pétersbourg, qui depuis longtemps s'occupait de trouver un fruit qui pût remplacer le café, a enfin découvert que le gland de chêne remplissait parfaitement le but proposé. La préparation s'en fait de la manière suivante: après avoir épluché les glands, on les grille jusqu'à ce qu'ils soient d'une couleur brune, puis on les couvre légèrement de beurre frais, dans lequel on les secoue pendant qu'ils sont encore chauds, afin qu'ils se répandent par-tout.

On a fait beaucoup d'autres épreuves, mais de toutes les substances qui peuvent remplacer le café aucune ne le fait avec autant d'avantage que la bête-rave. Voici ce qu'en dit M. *Léopold d'Appenrode*, dans

son *calendrier rustique et campagnard* pour l'an 1800.

» De tous les cafés factices celui de bête-
» rave me paraît le meilleur, aussi mérite-t-il
» que j'entre dans quelques détails sur sa
» préparation : la racine doit être parfai-
» tement mûre. Les bêtes-raves blanches ne
» valent pas celles de couleur, et parmi les
» premières, les racines d'un rouge pâle
» sont préférables à celles d'un rouge foncé.
» Quand elles sont lavées, au lieu d'en
» couper la pelure, on les ratisse comme
» des carottes, puis on les coupe par tron-
» çons de moyenne grosseur qu'on fait
» sécher au four sur des feuilles de fer-blanc,
» étant séchées ( non pas brûlées ) on les
» conserve dans un lieu sec jusqu'au mo-
» ment de s'en servir. La torréfaction de
» ces morceaux est le point le plus im-
» portant de toute l'opération. S'ils sont
» brûlés ils perdent leur force ; ne le sont-
» ils pas assez, ils sentent la terre. Ce de-
» gré précis est quand ils sont d'un jaune
» d'or ; il ne faut pour cela qu'autant de
» tems qu'il en faut pour compter jusqu'à

» vingt. Quiconque entreprend cette opé-
» ration, doit observer attentivement ce
» point, et s'attendre qu'il lui en coûtera
» quelque chose avant de l'avoir saisi. Dès
» que les bêtes-raves sont séches, on les
» moud, et pour cela on prend plutôt un
» grand mortier qu'un moulin à café. On
» passe la poudre au tamis; on pile le plus
» gros une seconde fois; on le brûle même
» encore s'il est nécessaire jusqu'à ce que
» tout soit réduit en poudre fine et douce
» au toucher; on met ensuite cette poudre
» en paquets dans des vases de terre ou
» dans des boîtes de bois. Plus on la con-
» servera longtems, plus le café aura de
» parfum. Si l'on veut l'employer immé-
» diatement après l'opération, le café sen-
» tira la terre. Il vaut mieux le filtrer à
» la chausse que de le faire bouillir. Une
» partie de café de bête-rave mêlée avec
» une partie de bon café, fournit une ex-
» cellente boisson. Je le dirai toujours: *le*
» *vrai café est le café par excellence*; ce-
» pendant quelqu'un qui en a pris l'habi-
» tude et qui par le renchérissement ne

» peut plus y atteindre, ne saurait mieux
» faire que de recourir à celui de bête-rave
» qui d'ailleurs, dans un cas urgent, peut se
» prendre seul. Notez encore qu'il économise
» le sucre, quoiqu'il ne soit pas doux jusqu'à
» la fadeur, il n'a point de cette amertume
» inhérente au café de chicorée. Quand
» on y a mis du lait, la liqueur devient
» d'un beau jaune, tandis que le café de
» chicorée est toujours grisâtre ».

### 4°. *Le Thé.*

Le thé est sédatif et astringent; cette vertu astringente et tonique lui donne la propriété d'aider la digestion; et c'est à cela seul, peut-être, que devrait se borner son emploi.

Cependant si l'on en croir les partisans du thé infusé, cette boisson lève les obstructions, purifie le sang, prévient la goute, la pierre; elle est céphalique, cardiaque, pectorale etc.

Les médecins sont trop éclairés aujour-

d'hui pour admettre de pareilles vertus spécifiques.

*Carthenser* et *Geoffroy* les rapportent de bonne foi pour ajouter leur autorité à celle de leurs prédécesseurs. Si le thé a produit de bons effets, disent-ils, il faut attribuer cet avantage moins à la plante qu'au véhicule. C'est l'eau chaude sucrée qui doit avoir l'honneur des cures, en supposant que le thé en ait vraiment produit.

Quand on consulte les autres ouvrages de médecine qui traitent du thé, on voit que la plupart des médecins n'osent en prescrire l'usage.

*Daniel Crugerus* cite plusieurs personnes qui, pour en avoir pris habituellement, ont été attaquées d'une paresse d'entrailles et d'un froid intérieur dans le bas-ventre.

*Hermand Grimm* dit que les buveurs de thé tombent dans le diabête ou le marasme.

*Geoffroy* rapporte que le thé pris habituellement, a donné des insomnies, des vertiges et des mouvemens convulsifs dans tous les membres.

*Simon Pauli* le regarde comme très-nui-

sible aux asthmatiques, aux pituiteux, aux poitrines délicates, à ceux qui ont les nerfs sensibles.

*Cullen* attribue les bons effets du thé à l'eau chaude; mais il rejète le thé comme ayant trop d'action sur le genre nerveux, et produisant des spasmes et des convulsions.

Les expériences de *Smith* prouvent que l'*infusion* du thé vert détruit la sensibilité nerveuse et l'irritabilité.

Enfin *Buchan* dit positivement que les gens de lettres doivent s'interdire le thé, parce qu'il est la source la plus abondante des maladies nerveuses.

D'après l'opinion et le témoignage de ces hommes éclairés, on peut croire que si le thé rend quelques services par ses propriétés astringentes dans les dyssenteries, dans quelques fièvres, s'il est utile aux peuples qui comme les Arabes, les Tartares et les Anglais mangent beaucoup de viandes mal-cuites, il peut être funeste comme boisson habituelle, sur-tout aux personnes sédentaires et délicates. Le thé ne convient donc que dans les cas d'indi-

gestion, et on ne devrait en permettre l'usage qu'aux grands mangeurs.

Si les Chinois et les Japonais en font un si grand usage, il faut croire qu'ils n'ont pas trouvé mieux dans leur pays, puisque les Hollandais leur ayant porté de la petite sauge séchée avec soin, cette plante leur parut si préférable qu'ils donnèrent jusqu'à trois caisses de thé pour une de sauge.

On a reconnu au thé une vertu narcotique ou assoupissante; cette vertu paraît ne pas appartenir au thé mais seulement à l'arôme que l'on a su lui communiquer: car l'on sait aujourd'hui que les feuilles du *théa* sont inodores. Les Chinois ont l'usage d'aromatiser le thé avec le *chloranthus*, les fleurs de l'*olivier odorant*, le *camelina seseaqua*, le *jasmin d'Arabie*, et le *curcuma*. Voilà donc aussi le thé déchu de ce parfum qui lui faisait tant de partisans. Beaucoup de plantes inodores de notre pays, traitées de la même manière, fourniraient une boisson aussi suave et plus salutaire.

Le thé appelé *Bohea*, est plus narcotique et par conséquent plus nuisible que le *thé vert*.

# CHAPITRE IX.

## DES MALADIES DES ARTISANS, ET DES PRÉCAUTIONS QU'ILS DOIVENT PRENDRE POUR LES PRÉVENIR.

C'est une observation bien triste qu'à l'exercice de chaque profession soient attachés des inconvéniens réels, relativement à la santé. Examinons ces inconvéniens, et cherchons les moyens de les prévenir.

### I.

*Les Tisserans, Tailleurs, Cordonniers*, etc.

Ces ouvriers, et en général tous ceux qui mènent une vie sédentaire, n'acquièrent jamais une grande vigueur. Ces hommes ont un air faible, les jambes souvent cagneuses, la taille mal proportionnée. Ils sont souvent malades et vieillissent de fort bonne heure.

Les Tisserands sur-tout, travaillant du

matin au soir dans des rez-de-chaussée toujours froids et humides dans lesquels l'air et la lumière ne pénètrent que rarement et ne peuvent circuler, sont sujets aux affections qui ont pour principe l'atonie et le relâchement. Les extrémités inférieures sont exposées aux infiltrations : l'hydropisie, le scorbut, les paralysies leurs sont familiers.

Il serait utile à la santé de ceux qui se livrent à des travaux sédentaires, qu'ils y jouissent des travaux plus actifs, ou des exercices qui missent en action tous leurs membres; car rien ne nuit plus que la vie sédentaire : elle s'oppose à la libre circulation des forces. On a observé que c'était principalement dans les pays de manufactures que les affections nerveuses régnaient parmi le peuple.

Il convient donc que les ouvriers occupés de travaux sédentaires changent souvent de situation, et qu'au lieu de fréquenter les tavernes, les cafés et les maisons de jeu, ainsi qu'ils le font pour la plupart dans leurs momens de loisir, ils allaient se promener et faire de l'exercice au grand air ;

qu'ils n'usent que d'alimens fortifians, de viande, de pain bien cuit, de bon vin, pris modérément, ainsi que des plantes âcres, qui donnent de l'action aux solides et aux fluides ; qu'ils s'abstiennent de substances difficiles à digérer, de liqueurs fortes, et généralement de toute espèce de débauche.

## II.

### *Les Chimistes, Distillateurs, Fondeurs, Verriers, etc.*

En général tous les ouvriers exposés à l'action du feu éprouvent tout-à-la-fois les effets de la chaleur et des exhalaisons nuisibles : il en résulte souvent des rhumatismes, des affections graves des poumons, et principalement la toux, l'asthme, et la consomption.

Les moyens les plus efficaces pour prévenir ces affections, consistent :

1°. Dans la construction des ateliers, des laboratoires ; il faut qu'ils soient disposés de manière que l'air puisse s'y renouveler aisé-

ment et que la fumée et les exhalaisons n'y puissent séjourner long-tems.

2°. Il convient que ces ouvriers ne continuent pas trop long-tems leurs travaux.

3°. Qu'ils ne se rafraîchissent que par degrés, et qu'ils se couvrent de leurs habits avant que de prendre le grand air, lorsqu'ils ont le corps très-échauffé.

## III.

### *Les Boulangers.*

Ils sont sujets aux mêmes inconvéniens que les précédens, à cause de la chaleur à laquelle ils sont exposés. Ils ont un inconvénient de plus, ils respirent continuellement de la farine, ce qui augmente chez eux la disposition à l'asthme, etc.

Il convient qu'ils évitent les variations subites du chaud au froid, et qu'ils se couvrent la tête avec un linge, pour empêcher l'impression de la farine répandue dans l'air sur les poumons ; ils sont aussi très-sujets aux maladies des paupières par l'effet de ces

causes. On leur conseille de les laver fréquemment avec de l'eau fraîche.

## IV.

### *Les Mèûniers.*

Ils sont exposés, comme les boulangers, aux inconvéniens qui résultent de l'impression de la farine sur les poumons ou sur les paupières, et doivent prendre les mêmes précautions.

## V.

### *Les Chaudronniers, les Graveurs*, etc.

Les chaudronniers, les graveurs, etc., généralement tous les ouvriers qui travaillent sur le cuivre, en respirent la vapeur, qui leur occasionne des maladies de poitrine, la toux, et l'asthme, etc.

Ils doivent entretenir dans leurs ateliers la libre circulation de l'air, n'y séjourner que durant e travail, qu'ils interrompront de tems à autre pour aller respirer le grand air.

## VI.

*Les Corroyeurs, les Tanneurs, les Chamoiseurs, les Poissonniers, les Cuisiniers, les Bouchers, les Charcutiers, les Anatomistes*, etc.

Tous ces hommes, de même que ceux qui fabriquent la chandelle, ceux qui préparent les huiles, et généralement tous ceux qui travaillent sur des substances animales, sont exposés, plus ou moins, aux miasmes fétides et putrides, qui s'exhalent de ces matières, et aux maladies graves, qui en sont toujours le produit.

C'est dans ces professions, sur-tout, qu'il faut faire usage des procédés que nous avons indiqués pour désinfecter l'air. C'est le seul moyen d'éloigner tout germe de corruption, et d'en détruire le foyer.

On ne saurait donc trop conseiller les fumigations d'acide muriatique à tous ceux, qui, par leur état sont exposés à l'action des miasmes délétères; il est très-important aussi qu'ils fassent usage des acides végétaux.

Il serait à desirer, pour leur propre avantage et pour celui de la société, qu'ils exerçassent leurs travaux hors de villes, sur-tout en été; il existe encore, à Paris, au moment où j'écris ceci, des ateliers de fabrication de chandelles, qui l'été, infectent l'air à de grandes distances, et altèrent la santé de plusieurs centaines d'individus.

## VII.

### *Les Vidangeurs.*

Les vidangeurs sont sujets à une espèce particulière d'asphixie, que l'on nomme *asphixie plombagineuse*, ou *le plomb*. Ils peuvent prévenir cet accident en s'assurant, avant de descendre dans les fosses, qu'il n'y a pas de méphitisme à craindre; nous en avons donné les moyens ci-dessus (chap. I) Dans le cas où, faute d'avoir pris les précautions nécessaires, un individu se trouverait asphixié, il faut alors avoir promptement recours aux moyens curatifs. Nous avons donné ces moyens généraux; mais cette asphixie demande un traitement particulier, nous allons l'indiquer.

## Moyens de guérir les asphixiés par des Fosses d'aisance.

On déshabillera nu l'asphixié.

On l'étendra sur de la paille.

On lui aspergera dans les premiers instans le visage avec de l'eau froide.

Ensuite on le transportera sur un matelas.

On enveloppera les extrémités dans des linges, dans des étoffes de laine ou de coton légèrement chauffées.

On le frictionnera fortement sur toute la surface du corps, et des extrémités avec des flanelles, d'abord sèches, ensuite trempées dans de l'eau-de-vie camphrée.

On lui portera au fond des narines de légères tentes de papier imbibées d'un peu d'alcali volatil.

On lui administrera, du moment où les machoires se dessererront, une portion composée d'esprit de nitre dulcifié et l'eau de fleurs d'orange.

Revenu à lui on lui donnera pour toute boisson du vinaigre dans l'eau.

Que la violence des symptômes, qui accompagnent le retour de l'asphixié à la vie, mal de tête, opression de poitrine, douleur dans le côté, le crachement même de sang, n'en imposent point au chirurgien; *qu'il brise sa lancette*, pour n'être pas tenté de s'en servir; une saignée *éternisera* la maladie, si le malade ne succombe pas à ses suites; tandis qu'elle sera terminée, sous peu de jours, en tenant le malade dans un lieu aéré.

En lui appliquant des compresses de vinaigre pur sur le front et sur les tempes.

En les lui humectant dans les premiers momens avec de la liqueur d'Hoffman.

En continuant la boisson de vinaigre et d'eau.

Et de deux heures en deux heures une cuillerée à bouche de sa potion.

En lui donnant des lavemens, composés d'une décoction de tamarin et d'une infusion de séné.

Enfin en le purgeant avec cette même préparation.

Voilà le véritable traitement de cette

asphixie : ce traitement est le résultat d'expériences multipliées ; il a fait le sujet d'un Mémoire communiqué à l'accadémie des Sciences, et d'un rapport de cette Société.

Nota. Les vidangeurs sont encore exposés à une inflammation des yeux, d'une espèce particulière. Nous ne donnerons point le traitement propre à cet accident, qui exige le secours des gens de l'art.

Voici une observation bien essentielle. Lorsqu'un vidangeur est attaqué du mal vénérien, et qu'il ne cesse pas aussitôt ses travaux, le mal s'aggrave tellement dans l'espace de quinze jours qu'il devient incurable.

## VIII.

### *Les Foulons.*

Ils travaillent à demi-nus dans l'urine croupie et puante ; il en résulte que les vapeurs fétides qui s'en exhalent, et les crasses huileuses des draps et des laines qu'ils foulent, portent leur impression sur les poumons et sur la peau : c'est pourquoi les ou-

vriers sont sujets aux maux de tête, de poitrine et d'estomac, aux maladies de la peau, aux bouffissures et à l'enflure des extrémités inférieures.

Les précautions à prendre consistent à bien aérer les lieux où ils travaillent, à y faire évaporer continuellement du vinaigre ou d'autres acides, mais sur-tout de faire des fumigations d'acide muriatique oxigéné; c'est un moyen que rien ne peut remplacer : il sera bon aussi que les ouvriers interrompent de tems à autre leurs travaux, et qu'ils s'exposent au grand air le plus souvent qu'il leur sera possible. On leur recommande aussi de se laver matin et soir avec de l'eau et du vinaigre.

## IX.

### *Les Brasseurs et Marchands de vin.*

Ils sont sujets à l'asphixie, causée par l'acide carbonique, qui se dégage de la bierre et du moût de raisin en fermentation.

Pour prévenir cet accident, il faut tenir fréquemment ouvertes les portes des celliers,

de manière à y établir un courant d'air qui entraîne la vapeur des corps en fermentation.

Les liqueurs, qui ont déjà fermenté, exhalent aussi des vapeurs très-nuisibles, et quand on les respire quelque tems, on risque de s'enivrer : c'est sur-tout la vapeur du vin nouveau qui est le plus à craindre.

On remédie aisément à cet état en prenant l'air, et en faisant usage d'un léger *infusum* de café.

## X.

### *Les Teinturiers.*

Ils respirent, dans leur travaux, les vapeurs fortes qui s'exhalent des différens mordans qu'ils emploient. Il est à propos que ces ouvriers évitent de tenir trop long-tems le nez et la bouche sur ces vapeurs, et qu'ils prennent aussi le grand air le plutôt possible

Ils sont encore exposés à la *colique saturnine*; lorsqu'ils se servent de préparations de plomb. (Voyez sur cette colique l'article suivant.)

## XI.

### *Les Peintres.*

Les peintres, qui se servent souvent de préparations de plomb, sont encore plus sujets que les teinturiers à la *colique saturnine*, que l'on nomme aussi pour cela, *colique des peintres.*

Un médecin de Leyde, le docteur *Déjean*, a trouvé un spécifique contre la colique des peintres. Ce remède consiste à administrer au malade, trois fois par jour, une dose composée d'un gros de rhubarbe et un gros de magnésie. Il faut avoir soin que la magnésie ne soit pas impure, comme elle se vend ordinairement dans le commerce, mais que ce soit une terre magnésienne très-pure. Il paraît que ce remède agit en réssuscitant le plomb et le remettant à l'état métallique. Dès les premières prises, les douleurs diminuent, et le malade se trouve ordinairement guéri le troisième ou quatrième jour.

J'ignore si ce remède a déjà été publié;

il m'a été communiqué par un habile professeur qui en a fait plusieurs fois l'heureuse expérience.

## XII.

### *Les Amidonniers.*

Les amidonniers pétrissent la farine avec les pieds, après l'avoir fait macérer dans l'eau pour en retirer la fécule qu'on met au soleil. Il s'élève de cette masse battue une vapeur, tirant sur l'aigre, et qui, par son action sur les organes de la respiration, produit des toux et des oppressions si violentes, que ces ouvriers se trouvent souvent obligés d'interrompre leurs travaux pour ne pas étouffer sur-le-champ.

On conseille aux amidonniers de travailler dans des lieux très-spacieux, d'y entretenir un courant d'air, et de placer autour du cou une espèce d'entonnoir de carton, dont l'extrémité la pluslarge soit tournée vers la tête, pour briser la direction de la vapeur.

Ils pourraient aussi, de tems en tems, faire dégager l'ammoniaque, pour neutràliser la vapeur acide qui s'exhale de l'amidon.

Les huileux et les mucilagineux conviennent dans l'espèce de toux et d'oppression, dont ils se trouvent surpris dans leurs travaux.

## X II.

### *Les Chaufourniers.*

Ils respirent fréquemment une vapeur qui est un mélange de chaux, d'eau et d'acide carbonique. Ces ouvriers sont sujets aux tremblemens, à l'asthme, à la phthisie.

On leur recommande de prendre l'air de tems en tems, mais de ne pas s'exposer subitement à l'air froid en sortant de leur four.

## XIV.

### *Les Gypseurs.*

Les gypseurs, et tous ceux qui emploient journellement le gypse, sont non-seulement exposés à la chaleur très-vive des fourneaux, mais encore à la vapeur du gypse, qui est très-malfaisante, sur-tout lorsqu'il est nouvellement préparé. Ils doivent prendre les mêmes précautions que les chaufourniers.

## XV.

*Les Marbriers, les Statuaires et les Tailleurs de pierre.*

Ils respirent dans leurs travaux, une poussière fine et impalpable, ce qui forme, à la longue, dans la poitrine, et même dans l'estomac, des concrétions pierreuses qui occasionnent des crachemens de sang, la phthisie pulmonaire, etc.

Ils doivent prendre les précautions que nous avons recommandées aux boulangers.

## XVI.

*Les Bateliers, les Pêcheurs, les Lavandiers.*

Ils vivent habituellement dans un air froid et humide, et ont fréquemment les mains les pieds, et quelquefois tout le corps dans l'eau. C'est pourquoi ils sont très-sujets aux maladies de la peau, aux érésipèles, aux catharres, aux rhumatismes.

Les précautions que doivent prendre ces sortes d'ouvriers, consistent à se tenir bien

vêtus ; à ne marcher dans l'eau, lorsque le cas l'exige, qu'avec des bottes ou des bottines ; et à porter sur le dos une capotte de toile cirée, qui couvre la nuque, les épaules et toute l'épine dorsale, afin de ne pas être continuellement mouillés. Ils doivent quitter ce vêtement à la fin de leurs travaux, changer de linge, et se sècher au lit ou auprès du feu.

C'est à eux qu'il convient particulièrement de boire du vin, et même de l'eau-de-vie, sur-tout quand ils se sentent saisis par le froid.

## XVII.

### *Les Baigneurs et les Étuvistes.*

Ils sont forcés d'être souvent dans les lieux chauds, humides et chargés de vapeurs méphitiques ; c'est pourquoi on en voit quelquefois qui sont frappés d'asphixie. Lorsque cet accident a lieu, il faut à l'instant les exposer à l'air libre, les arroser d'eau froide, les frotter avec de la glace ou de la neige, jusqu'à ce qu'elle soit fondue ; et quand ces

moyens sont insuffisans, recourir aux moyens indiqués dans le chapitre premier.

Les Baigneurs doivent avoir l'attention, pour prévenir cette affection mortelle, de sortir des étuves dès qu'ils éprouvent de l'oppression, et de ne pas s'exposer brusquement à l'air froid.

## CHAPITRE X.

### DES PLAIES.

Rien de plus facile à guérir qu'une plaie ; rien cependant sur quoi l'on se trompe plus souvent.

On croit généralement que certaines plantes, certains onguens, certains emplâtres possèdent des vertus merveilleuses pour guérir et fermer les plaies : on s'imagine qu'il n'est pas possible de guérir des blessures sans leur application. De là vient que chacun se fait sa recette à sa mode ; point de *commère* qui n'ait son *onguent*, point de *charlatan*

qui n'ait son *baume*. Le fait est que tous ces onguens et tous ces baumes sont presque toujours inutiles, et souvent dangereux, parce qu'ils sont souvent appliqués mal-à-propos.

Une plaie passe par divers états, et les moyens curatifs sont alors bien différens. Tel remède qui aurait guéri promptement une plaie récente, éternisera une plaie de quelques jours.

Il est donc bien intéressant de détourner le peuple de l'usage inconsidéré de tous ces remèdes. Les ouvriers, sur-tout, sont sujets à se blesser; une blessure n'est rien: bien traitée elle pourrait être guérie en peu de jours; mais on la néglige, elle devient douloureuse: alors on applique des spiritueux, des dessicatifs, tel est le préjugé populaire; l'extérieur de la plaie se crispe ou se ferme; mais l'inflammation survient, la suppuration s'établit intérieurement, le mal fait des progrès; enfin, pour me servir d'une expression très-bien comprise par le peuple, *on a enfermé le loup dans la bergerie.*

C'est ainsi qu'une plaie que l'on aurait

guérie avec un peu d'eau, appliquée sur-le-champ, se trouve, par un mauvais traitement, convertie en un ulcère, dont la cure sera d'autant plus longue et d'autant plus difficile, que l'on aura prolongé plus long-tems le mauvais traitement.

Le pauvre ouvrier pendant ce tems-là ne fait rien; il est obligé de garder la chambre; trop heureux encore si cette vie sédentaire ne lui occasionne pas une grave maladie, comme cela arrive souvent. Il mange le peu d'argent qu'il a, il s'endette . . . . . . Combien d'ouvriers dont la gêne n'a commencé que par une blessure mal traitée.

C'est donc rendre un service essentiel aux individus de cette classe intéressante, que de leur donner les moyens simples et faciles de se traiter dans les divers accidens qui peuvent leur survenir.

I.

*Des Écorchures,*

L'écorchure de l'épiderme est bientôt réparée par la reproduction de cette pellicule.

L'écorchure de la peau demande plus de

soins et plus de tems. Ne contrarions pas la nature. *Laver* la plaie, la *couvrir*, et *l'entretenir humide*, c'est à quoi doit se borner la curation.

On *lave* la plaie pour la nétoyer des corps étrangers, pour étancher le sang. Qu'on n'emploie ni liqueurs spiritueuses, ni sel, ni huile; de l'eau fraîche ou tiède suffit.

On la *couvre* pour garantir du contact de l'air. *L'air est le poison des plaies.*

On l'*entretient humide* pour empêcher les linges de se coller sur la déchirure, pour s'opposer à une trop forte chaleur qui amènerait une suppuration surabondante.

Les écorchures des animaux ne sont guéries que par ces deux conditions *laver* et *humecter.*

Pourquoi les petites écorchures de l'intérieur de la bouche sont-elles sitôt guéries? c'est qu'elles sont sans cesse humectées; c'est que l'endroit où elles se trouvent ne permet d'y appliquer ni baume, ni onguent sans cela elles dureraient bien plus longtems; c'est aussi par une qualité particulière de la salive.

La salive est le baume des plaies.

## Écorchures a la Jambe.

Les écorchures à la jambe, sur-tout celles faites sur des parties où la peau est très-mince, comme sur le *tibia* (l'os), deviennent souvent très-dangereuses si elles sont négligées, et plus encore si elles sont mal traitées, avec des corps huileux, des onguens, des emplâtres, etc.

Traitons l'écorchure du tibia, comme toute autre, il n'en résultera pas le moindre inconvénient.

On y appliquera un rond de linge fin, plus grand que la plaie, percé de plusieurs fentes dans le milieu; ensuite une compresse en trois ou quatre doubles. On trempera l'un et l'autre dans un mélange de parties égales d'eau et de vin blanc ou rouge, auquel on peut ajouter une cuillerée à café de miel dissous à froid pour un demi-septier de mélange. Le vin contient une partie spiritueuse unie à une petite portion d'acide et le miel est un mucilage doux et sucré. Le vin et le miel combinés ensemble de-

viennent stimulans, et favorisent le rétrécissement qu'exige la cicatrisation de la déchirure.

Un point essentiel est d'humecter souvent la compresse sans la lever.

Pour la nuit, on mettra une seconde compresse plus épaisse et bien imbibée.

Les emplâtres et les onguens sont non-seulement inutiles dans ces sortes de blessures, mais ils deviennent nuisibles, augmentent la suppuration, donnent lieu à des chairs fongueuses, mollasses, sanguinolentes, qu'on est obligé de réprimer par de légers caustiques, l'alun, le sucre, etc.

## SPÉCIFIQUE POUR LES JAMBES ÉCORCHÉES.

Le spécifique de M. *Leroi de la Faudignère* ne coûte rien: il a l'avantage de pouvoir se faire dans la minute et en tout lieu, et de ne demander aucun soin. Il n'est question que de mettre de la cendre de papier brûlé sur la plaie nouvelle, et l'y laisser attachée jusqu'à ce qu'une guérison parfaite

la fasse tomber d'elle-même. Ce remède est éprouvé et immanquable.

On trouvera dans l'article ci-après d'autres observations essentielles pour le traitement des plaies de jambes.

## I I.

### *Des Coupures.*

J'entends ici par coupures, non-seulement les blessures faites avec un instrument tranchant, mais en général toutes les blessures où il y a écartement des chairs.

Une coupure légère est promptement guérie, il suffit de la tenir à l'abri de l'air et du frottement qui s'opposerait à sa réunion. On remplit cet objet en appliquant simplement une petite compresse imbibée d'eau et de vin, et maintenue par un bandage à-peu-près semblable à celui d'une saignée.

Si la blessure est profonde, il faudra la laisser saigner quelques instans; on doit même la presser doucement pour en faire

sortir les caillots; dès-lors le sang étant bien exprimé et la plaie bien nettoyée, on rapproche les lèvres de la coupure, et on les maintient rapprochées par deux petites compresses posées le long de chaque bord de la plaie, et soutenues par plusieurs tours de bande : on humecte ces compresses avec un peu d'eau et de vin. Point d'huiles, point de corps gras....., point de spiritueux ou alcools, eau-de-vie, esprit-de-vin, eau vulneraire .... Les liqueurs spiritueuses crispent, endurcissent et conservent les choses telles qu'elles sont; la routine seule a conservé l'usage de ces topiques abusifs.

On doit se comporter différemment lorsque des artérioles fournissent du sang en abondance. On frappe d'eau froide, et la blessure et l'espace blessé, et même tout le membre; de cette manière on parvient souvent à arrêter l'hémorrhagie. Si cependant le sang continuait à couler, on est obligé d'avoir recours à l'agaric ou à l'amadou qu'on applique sur les artères ouvertes, et qu'on retient par un bandage, ni trop peu, ni trop

serré. De toutes les substances, l'agaric de chêne est celle qui a au plus haut degré la vertu d'arrêter le sang; on devrait toujours en avoir dans chaque maison en cas d'accident.

Lorsque la blessure est très-considérable, que l'on a attaqué quelque nerf, ou brisé quelques os, ou même qu'un gros vaisseau sanguin a été déchiré, il faut, sur le-champ appeler un chirurgien expérimenté.

Cependant, si l'hémorragie est si considérable, que, si l'on ne l'arrête pas, le malade peut mourir, même avant l'arrivée du chirurgien dans ce cas les assistans peuvent être utiles.

Si la blessure est au bras, à la jambe ou à la cuisse, on peut arrêter le sang, en appliquant une forte ligature un peu au-dessus de la plaie. Cette ligature se fera avec une jarretière fort large.

Lorsque la partie blessée est telle, qu'on ne peut y appliquer la ligature, il faut alors avoir recours à l'agaric de chêne. On en met un morceau sur la plaie; on le couvre d'une grande quantité de charpie, et on applique

dessus un bandage, de manière à le tenir en respect.

Si la plaie récente reste plusieurs jours sans être pansée, ou si elle n'a pas été pansée méthodiquement, les lèvres s'écartent, et laissent voir dans leur interstice une ligne noirâtre, formée avec du sang coagulé. Il faut, dans ce cas, aider la nature en la débarrassant de cette concrétion sanguine, et en l'avivant avec un morceau de linge fin, humecté d'une eau tiède vineuse, qu'on passe et repasse à diverses reprises dans l'intérieur. Par ces moyens, la coupure reprend la vivacité de son premier état. On la réunit alors, et on la panse comme ci-dessus.

### Remède contre les plaies des Jambes, par M. le Normand.

On prend un morceau de toile cirée, verte et neuve, un peu plus grand que la plaie On bassine la plaie avec du vin chaud, et on la nettoie parfaitement; on applique ensuite, dessus, le morceau de toile cirée, aussi chaud qu'il est possible de le supporter.

On lave la plaie matin et soir avec du vin chaud, et l'on applique de nouveau la même toile cirée que l'on a soin de bien nettoyer et de faire chauffer comme la première fois. Au bout de quelques jours, on voit la plaie se consolider, il ne faut pas se contenter de bassiner seulement la plaie matin et soir avec le vin chaud, il faut la bien nettoyer jusqu'à ce que l'on s'apperçoive que tout le pus a disparu. Il faut avoir soin aussi de bien nettoyer la toile cirée, afin qu'il n'y reste aucune saleté.

M. *le Normand*, professeur de physique à l'école centrale du département du Tarn qui a communiqué cette méthode, cite des exemples de plaies guéries en quinze jours par cette méthode, tandis que les méthodes ordinaires demandent habituellement trente-cinq ou quarante jours.

## Observations sur les plaies des Jambes.

Il est très-important, pour la guérison des plaies des jambes, de marcher peu, et

de ne jamais se tenir debout sans marcher. C'est ici un de ces cas dans lesquels je souhaite que les personnes qui ont quelque crédit sur l'esprit du peuple, ne négligent rien pour le persuader de la nécessité de prendre quelques jours d'un repos absolu, et lui prouver que, bien loin que ce soit un tems perdu, c'est le tems de la vie le mieux employé. La négligence, à cet égard, change les plaies les plus légères en ulcères, les ulcères les moins fâcheux en ulcères incurables.

## III.

### *Des Contusions ou Meurtrissures.*

Dans les contusions légères, il suffit d'étuver la partie meurtrie avec du vinaigre chaud, auquel on a ajouté un peu d'eau-de-vie ou de rhum; on tient constamment sur la partie des compresses trempées dans ce mélange.

Il faut éviter de frotter la contusion avec de *l'eau-de-vie*, de *l'esprit de vin*, dont on fait usage souvent mal-à-propos dans ce cas.

Les paysans, dans quelques cantons, ont l'usage d'appliquer sur les contusions récentes un cataplasme de bouze de vache. Ce cataplasme produit de fort bons effets, même dans des contusions considérables.

Si la contusion est violente, on étuve la partie meurtrie avec du vinaigre et de l'eau et on y appliquera un cataplasme de mie de pain, de fleurs de sureau et de camomille, dans partie égale d'eau et de vinaigre. Ce cataplasme convient, sur-tout lorsque la contusion est accompagnée d'une plaie. On le renouvelle trois ou quatre fois par jour.

Il faut, outre ce traitement, un régime convenable, ne prendre que des alimens légers et rafraîchissans, des boissons apéritives, comme du petit-lait édulcoré avec du miel, une décoction d'orge, du petit-lait à la crême de tartre, etc.

## IV.

### *Des Brûlures.*

Les brûlures légères ne demandent pour l'ordinaire que de tenir la partie malade de-

vant le feu un tems suffisant, de la frotter de sel, ou d'y appliquer une compresse trempée dans de l'eau-de vie; mais lorsque les brûlures ont assez pénétré pour cautériser et entamer la peau ; il faut les panser avec un onguent émollient et légèrement dessicatif, appelé communément *cérat de Turner*. Si l'on n'a pas ce cérat sous la main, on se servira d'un œuf battu, avec une égale quantité d'huile d'olive.

Quand la brûlure est très-profonde, après les deux ou trois premiers jours on la pansera avec le basilicum jaune et le cérat de Turner, mêlées ensemble en parties égales.

Un blanc d'œuf battu avec deux cuillerées d'excellente huile d'olives, est un des meilleurs remèdes qu'on puisse employer. M. *Tissot* en avait vu de si bons effets, que c'était presque le seul qu'il employait. Ce remède a l'avantage de se trouver par-tout, et d'être prêt sur-le-champ, ce qui est très-important pour les brûlures qui sont d'autant moins fâcheuses, qu'on applique le remède plus promptement.

Voici la manière dont quelques personnes

emploient ce remède. Cette manière a l'avantage, non seulement de guérir toutes sortes de brûlures, mais même de n'en laisser substiter aucunes traces sur la peau.

Lorsque le blanc d'œuf et l'huile sont bien battus à froid, il résulte de ce mélange une espèce d'onguent, que l'on étend de tems en tems sur la brûlure, observant de ne mettre aucun linge sur la partie blessée : à mesure que ce remède est appliqué couche par couche, il se sèche chaque fois, et il se forme une croûte, qui tombe ensuite par écailles le douzième jour. Quand les croûtes sont toutes tombées, on découvre une surpeau nouvelle, d'abord rougeâtre comme dans les enfans nouveaux-nés; mais au bout de quatre à cinq jours elle blanchit par le contact de l'air.

Lorsque les Brûlures sont très-considérables et qu'on a à craindre la gangrène ou la mutilation de la partie, il faut alors un traitement et un régime qui exigent les secours des gens de l'art.

## Régime pour les Plaies.

Les remèdes extérieurs demandent à être aidés par le régime. Les personnes qui ont dès plaies un peu considérables, et à plus forte raison celles qui ont des ulcères, doivent se priver d'alimens épicés, salés, de haut goût, de liqueurs fortes, de vin et de café; elles doivent diminuer la quantité de viande qu'elles mangent, ou même s'en priver, tout-à-fait; il faut que le malade se tienne le ventre libre par des végetaux rafraîchissans et laxatifs, du petit-lait édulcoré avec du miel, etc. La gaîeté et un exercice modéré, lorsquil est possible, ne contribuent pas peu à accélérer la guérison des plaies.

---

# CHAPITRE XI.

## DES ULCÈRES.

Les ulcères viennent le plus souvent, de plaies mal traitées: ils peuvent aussi venir du mauvais état des humeurs, ou de ce

qu'on appelle une constitution viciée ; dans ce dernier cas, il faut bien se garder de les guérir promptement.

Lorsque la réunion des parties séparées d'une plaie n'a pas pu se faire, soit par l'étendue de la plaie soit par faute de traitement, soit par un mauvais traitement, alors la nature excite sur les surfaces coupées une inflammation purulente, qui convertit la plaie en ulcère. Le pus a la propriété de favoriser la reproduction des chairs sous la forme de tubercules arrondis. Ces tubercules se réunissent et forment une surface charnue et d'un beau rouge, sur laquelle les bords de la plaie s'étendent jusqu'à se réunir. Tel est le cours ordinaire d'un ulcère en bon état Tout l'art du chirurgien, en pareil cas, consiste uniquement à ne pas interrompre ce travail..

On y réussit, sur-tout en le garantissant du contact de l'air, qui dénature le pus, lui donne une qualité rongeante qui augmente l'inflammation, et le rend moins propre à la germination des chairs.

On peut remplir cette indication, c'est-à-

dire, mettre l'ulcère à l'abri du contact de l'air, en le couvrant avec un morceau de toile enduite d'emplâtre diapalme.

On aura soin que le morceau de toile soit plus grand que l'ulcère, afin qu'il puisse détruire l'inflammation qui survient sur les bords.

Chaque matin et chaque soir, on levera la toile, on la nettoiera, et on nettoiera parfaitement la plaie. Tous les deux jours on prendra un nouveau morceau de toile. On aura soin, avant de l'appliquer, de le chauffer légèrement, pour qu'il colle parfaitement sur les bords, et qu'il intercepte entièrement tout accès à l'air.

On aura soin, sur-tout, d'observer le régime indiqué ci-dessus, et de se priver de tout aliment échauffant.

## DES ULCÈRES DÉGÉNÉRÉS.

Les ulcères peuvent dégénérer par diverses causes, par un traitement mal fait, par sa situation, par le vice des humeurs de l'individu; alors ils forment autant d'espèces d'ulcères, les-

quels exigent chacun un traitement particulier. La lecture de l'article suivant sera une nouvelle preuve du danger des *secrets de famille*, *des recettes*, *des onguens*, etc. que l'on emploie indistinctement dans tous les cas. On verra que tel remède utile, et même nécessaire pour la guérison d'un ulcère, devient absolument contraire à la guérison d'un autre ulcère, et ne servirait qu'à le rendre incurable.

Un savant professeur réduit les ulcères dégénérés à cinq espèces.

1°. Les *ulcères érésypélateux*. Ce sont ceux dans lesquels l'inflammation est trop considérable et trop douloureuse, pour que la suppuration puisse se faire comme il faut, ce qui nécessite l'emploi de substances émollientes et sédatives, telles que les cataplasmes, les cérats simples, les onguens qui contiennent quelque préparation de plomb, tels que le diapalme, l'onguent de la mère, etc.

2°. Les *ulcères ichoreux*. Ce sont ceux dans lesquels la suppuration se fait mal, et où le pus est clair, sanieux et fétide.

Dans ce cas, on emploie à l'extérieur les substances anti-septiques, c'est-à-dire, qui s'opposent à la corruption, comme les feuilles, les cataplasmes de carotte ou de pomme de terre, le charbon; ou des toniques, tels sont les onguens résineux; la térébenthine fait la base de ces onguens, on y ajoute d'autres gommes et résines, comme la poix, le styrax, et même le verd-de-gris.

3°. Les *ulcères fongueux*. Ce sont ceux dans lesquels la reproduction des chairs est trop abondante, en sorte que les chairs s'élèvent au-dessus du niveau de la peau, et empêchent la cicatrisation. On les réprime par des applications astringentes et légèrement caustiques, telles que l'eau de chaux, ou l'alun calciné, quelquefois même avec de la charpie sèche ou imprégnée de baume de la Mecque, qui opère parfaitement bien dans ce cas. Quelquefois on est obligé d'employer des remèdes bien plus actifs, tels que le précipité rouge, la pierre infernale ou le feu.

On aurait beau traiter ces ulcères avec

des onguens émolliens, ils ne guériraient jamais.

4°. Les *ulcères calleux*. Ce sont ceux dont les bords se durcissent, pâlissent, et se désorganisent, de manière à ne pouvoir se réunir. Si ces ulcères se creusent de manière à former un canal long et étroit, on les nomme alors *ulcères fistuleux*. Ces ulcères ne peuvent se guérir qu'en les convertissant, par le fer et par le feu, en ulcères simples. C'est assez dire qu'il faut en remettre la cure à un homme de l'art.

5°. Les *ulcères phagédéniques*. Ce sont ceux dans lesquels le pus acquiert une qualité rongeante, qui fait qu'il s'assimile très-promptement les parties voisines, et que l'ulcère, par là, s'étend indéfiniment de tous côtés, particulièrement en surface.

Il paraît que dans bien des cas, le pansement avec des corps gras contribue à cette disposition des ulcères. Dès qu'on s'apperçoit de cette disposition, il faut supprimer absolument les onguens et les huiles, et avoir recours aux feuilles, aux décoctions astringentes; ou si l'ulcère est superficiel,

aux poudres dessicatives, comme les fleurs de zinc.

Si ces ulcères résistent aux remèdes, ils prennent alors ordinairement tous les mauvais caractères de tous ceux dont j'ai parlé ci-dessus, et alors on les appelle *ulcères cancéreux*. Alors il faut avoir recours aux escharotiques les plus violens, tels que l'arsénic, le feu.

### *Procédé de M. Hemptine.*

M. de Hemptine médecin, a employé avec succès la dissolution de potasse caustique contre certains ulcères cancéreux. Il l'a fait appliquer à l'extérieur, à la dose de cinq à six grains dissous dans quatre onces d'eau distillée. On se lavait avec cette dissolution trois à quatre fois par jour.

La potasse ainsi dissoute n'a point agi comme caustique, et n'a eu aucune action sur la peau saine; appliquée sur la langue, elle ne laisse que l'impression de la lessive ordinaire, et paraît avoir une vertu calmante.

L'auteur pense que cette dissolution pourra être un moyen de guérir les ulcères cancéreux de la matrice et des narines, employée en injections.

*Guérisons opérées par M. Lombard.*

M. Lombard, chirurgien en chef de l'hôpital militaire de Strasbourg, a envoyé il y a deux ou trois ans à la société de médecine de Toulouse, trois observations intéressantes sur les bons effets de la petite Joubarbe pilée et appliquée sur des ulcères cancéreux.

C'est ainsi que M. Lombard guérit à Paris un marchand de chevaux qui portait depuis plus de six ans, un cancer au milieu du front, ayant la largeur d'un écu de six francs.

Il a répété, tout récemment, l'application du même topique sur un jeune homme de 14 ans, dont la cloison du nez et tous les alentours étaient détruits par un cancer horrible qu'il portait depuis 13 mois. Le malade a été guéti parfaitement en trente-deux jours.

Ce célèbre chirurgien a pareillement guéri un garçon boucher de Saint-Denis près Paris, qui avait depuis deux ans un ulcère cancéreux fort large, situé sur l'articulation de l'épaule droite.

Ces trois guérisons obtenues par M. Lombard, coïncident parfaitement avec le bon effet que M. Quesnay obtint de cette plante il y a plus de soixante ans, sur une femme atteinte d'un ulcère cancéreux, situé sous l'aisselle droite, ayant les chairs fongueuses et d'un volume beaucoup plus gros que les deux poings.

La plante dont on parle ici, est le *sedum âcre* de Linnée connu en pharmacie sous le nom de *sedum minus* et appelée en Français *petite joubarbe*, *trique-madame*, *vermiculaire brûlante*, *pain d'oiseau*.

Ce remède est à la portée de tout le monde, sa préparation n'exige aucune manutention difficile, et la confiance s'appuie ici sur une autorité respectable.

NOTA. Une remarque générale à faire sur tous les

ulcères, quels qu'ils soient, c'est que, lorsqu'ils sont fort anciens, il est souvent fort dangereux de les guérir artificiellement, sans les remplacer par un cautère ou un séton. Il en résulte quelquefois l'asthme, la phthisie, et d'autres maladies chroniques.

---

## CHAPITRE XII.

### DE QUELQUES MALADIES DE LA PEAU.

### I.

### *Engelures.*

M. *le Normand*, professeur de physique, emploie avec beaucoup de succès, l'alun comme spécifique contre les engelures.

Il faut faire dissoudre une demi-livre d'alun dans une pinte et demie d'eau. La dissolution se fera à chaud. Lorsque la liqueur est tiède, on baigne un quart d'heure la partie malade.

Si l'on fait le remède aussitôt que l'on

s'apperçoit du mal, on sera guéri après le second bain.

Si l'on a négligé les engelures pendant quelques jours, et qu'elles ne soient pas entamées, elles guériront après le 4e. ou 5e. bain.

Si les engelures sont entamées, il faut doubler la quantité d'eau, et les couvrir avec un linge, sur lequel on aura étendu un peu de *cérat* de *Gallien*. On peut être assuré, dit l'auteur, de l'efficacité de ce remède.

Dans tous les cas, il faut que le bain soit toujours tiède lorsqu'on y plonge la partie malade; on en prend un le matin, et l'autre le soir en se couchant.

## AUTRE REMÈDE.

On peut encore frotter, de tems à autre, l'engelure avec de l'alcali volatil, et elle sera bientôt détruite; mais il ne faut employer ce remède qu'autant que l'engelure n'est pas entamée.

## I I.

### *Des Porreaux ou Verrues.*

Le moyen suivant est regardé comme très-sûr, très-efficace et très-prompt.

On prend une ardoise, on la fait calciner dans le feu, on la retire pour la mettre en poudre; on imprégne cette poudre de vinaigre fort; on en fait une bouillie, dont on frotte, pendant quelque tems et plusieurs fois le jour, les porreaux: aucuns ne résistent à ce moyen.

Il y a des personnes qui, lorsque les porreaux ont un certain volume, les lient près de la racine avec un fil de soie ciré, noué double, pour l'empêcher de se desserrer. On ne le serre que peu-à-peu et de jour en jour, pour ne pas causer d'inflammation. Au bout de quelques jours, le porreau tombe pour ne plus revenir.

## I I I.

### *Des Loupes.*

Les loupes lorsqu'elles ne sont pas d'un volume trop considérable, se lient comme les porreaux, avec un fil de soie ciré, noué double. Il faut bien prendre garde de placer le fil au niveau de la peau, afin que la loupe sorte tout entière, séparée par le fil; car s'il en restait quelque chose, il ne serait plus possible de serrer cette petite partie avec le fil, et ce résidu serait le germe d'une nouvelle loupe.

On fait tomber ainsi peu à-peu, même des loupes de la grosseur d'un œuf de poule, en serrant le fil seulement tous les deux ou trois jours. Il faut dans tous les cas, ne pas serrer trop promptement la soie; ce qui pourrait causer de l'inflammation.

Si l'on craignait de se servir de cet expédient, qui cependant ne cause aucune douleur, on pourrait frotter la loupe, matin et soir, avec de l'onguent mercuriel, mêlé avec un peu de camphre, qui est un excellent fondant.

## IV.

### *Des cors.*

La cause ordinaire des cors est la compression que les chaussures trop étroites, exercent sur le pied ; la peau se durcit, et forme un nœud qui entre dans les chairs.

Le meilleur moyen de prévenir la formation ou le retour des cors, est donc de renoncer aux souliers étroits et courts.

Les remèdes, vantés pour la guérison des cors, sont, dit l'auteur de la *Médecine Domestique*, multipliés dans la proportion des charlatans qui se proposent pour les traiter.

Tout l'art de guérir les corps consiste à les ramollir et à les déraciner, sans attaquer les parties saines.

Les remèdes, qu'on trouve dans la plupart des livres, sont abusifs et dangereux, dès qu'ils ne sont pas de la classe des émolliens. Les *corrosifs*, qui forment la plupart de ces remèdes, peuvent quelquefois occasionner des accidens fâcheux, tels que l'inflammation, l'érésipèle, le cancer, etc.

Il y a des personnes qui se contentent de couper toute la partie du corps qui est au-dessous du niveau de la peau.

Un philosophe, célèbre dans les deux mondes, se servait d'une lime arrondie; avec laquelle il usait le cor sans douleur, parceque la lime ne peut attaquer les parties molles; cette opération est très-facile et peut se terminer en trois ou quatre minutes.

M. *Lieutaud*, dit avoir vu des gens qui prétendaient en avoir été délivrés par la lessive ordinaire, chaude, dans laquelle ils avaient plongé le pied pendant plusieurs heures et à différentes fois.

*Thomas Bartholin* dit qu'il sait, par une expérience journalière, que la poix-résine guérit les cors aux pieds.

On recommande le procédé suivant: Mettez, le matin, en sortant du lit, le pied incommodé de cors, dans l'eau tiède, pendant un bon quart d'heure; coupez, avec des ciseaux bien pointus, chaque cor, en commançant par le bord, et allant peu-à-peu tout à l'entour, pour venir jusqu'au

milieu, où est la racine, que vous couperez le plus bas que vous pourrez.

La calotte du cors étant levée, appliquez sur la plaie un peu d'ail pilé, et assujettissez le tout avec un peu de linge fin; il faut renouveler deux ou trois fois par jour.

D'autres, au lieu d'ail pilé, appliquent un petit emplâtre de *gomme ammoniac*, ou l'emplâtre de *Vigo*. On a l'avantage de n'avoir pas l'embarras de renouveler pendant la journée.

« J'avais, dit un particulier, quatre cors, et je marchais comme un goutteux, lorsqu'un de mes amis me conseilla de mettre autour de chacun de mes cors une bandelette de mousseline neuve, de lui faire faire trois ou quatre tours autour du doigt, et de les assujettir avec un peu de fil. Il m'engagea à laisser cette mousseline sur les cors, jusqu'à ce que le tems l'eût détruite. J'eus bien peu de confiance dans ce remède; mais considérant qu'un pareil topique ne pouvait nuire, je pris la résolution de l'essayer. Au bout de quinze jours ou trois semaines, je ne sentis plus de douleurs et mes cors sont tombés

avec la mousseline. J'ai communiqué mon secret à trois ou quatre personnes, et elles ont été guéries. J'ai été cinq ans sans avoir de cors; il y a six mois qu'il m'en était revenu un; j'ai fait le remède avec succès. Je ne sais pas s'il sera efficace pour tout le monde, mais, au moins, ne risque-t-on rien de l'essayer ».

Une jeune dame fatiguée d'un cor qu'elle avait au second doigt du pied, s'est avisée d'entourer pendant huit jours le doigt souffrant d'une couche de suif de chandelle. Le neuvième jour après s'être lavée le pied elle a graté lègerement le cor avec un canif: le durillon a disparu entièrement et il n'est resté à la place qu'une légère cavité.

*Remarque.*

Quand on *coupe* ou qu'on *ébarbe* un cor pour y appliquer ensuite quelque substance il faut éviter de le faire saigner; et dans le cas où par maladresse, on aurait coupé sur le vif, il ne faut faire aucune application, mais attendre alors quelques jours.

## V.

### *Des Panaris.*

Le panaris est un mal très-redoutable lorsqu'il est négligé, ou qu'il est traité par quelqu'un qui en ignore le remède. Ce mal prend ordinairement à l'extrémité d'un doigt: il produit alors une douleur assez semblable à celle d'une piqûre, lorsque l'épine est restée.

Si, dès le commencement, lorsqu'on sent une douleur sourde avec un léger battement, on trempe le doigt dans du bouillon le plus chaud qu'il est possible de l'endurer, ou simplement dans de l'eau très-chaude, à plusieurs reprises; le mal se dissipe par cette espèce de bain chaud qui ouvre les pores et attendrit les callosités de la peau.

Lorsque ce mal n'a pas été prévenu par ce remède facile, on pourra le traiter par l'onguent suivant, qui l'amènera le plus promptement possible à suppuration, seul moyen de guérison.

Prenez une poignée d'oseille de jardin, ou d'oseille sauvage.

Gros comme un petit œuf de sain-doux ou de graisse de cochon.

Enveloppez-les d'abord dans quelques feuilles de cardes-poirées, ou bettes de jardin.

Enfin dans une feuille de papier, que vous lierez avec du fil.

Mettez cuire le tout sous la cendre chaude pendant une bonne heure.

Otez le papier, et mêlez bien tout le reste ensemble; couvrez de cet onguent ou cataplasme toute la partie attaquée, et même tout le doigt. En quelques jours la peau deviendra blanche à l'endroit où le pus doit sortir; on la percera avec des ciseaux bien pointus, ou avec un canif; on prendra garde d'enfoncer trop avant. Il faut un peu d'habitude pour bien connaître le moment de faire l'ouverture; mais on peut juger qu'il en est temps, lorsque l'enflure est moins dure, et que la douleur est presque insupportable. Il ne faut pas attendre que le mal perce de lui-même, car alors on lui donne-

rait le tems de faire intérieurement des ravages considérables : il y a nombre d'exemples de personnes qui, ayant été mal traités ont perdu, non-seulement le doigt, mais quelquefois le bras entier pour conserver la vie.

Faites l'ouverture plutôt trop grande que pas assez et lorsque le pus est sorti, cessez l'usage de l'onguent précédent, et mettez à la place, du jaune d'œuf mêlé avec de la térébenthine ; ce nouvel onguent attirera au dehors un germe ou *bourbillon* qui se trouve dans le mal, et qu'il est absolument nécessaire de faire sortir. Il rétablira aussi la recrue des chairs, et le rétablissement du doigt très-promptement.

Pendant le commencement du panaris, avant la suppuration, il est important de se priver de viande, de nourriture échauffante, de vin et de liqueurs fortes, et de se mettre à la tisane d'orge ou de chiendent, pour toute boisson ; car ce mal entraîne presque toujours la fièvre.

## V I.

### *Des Clous.*

Les clous sont des espèces de tumeurs qui viennent en différentes parties très-charnues, comme les bras et les cuisses, et qui se terminent presque toujours par la suppuration.

Un clou est quelquefois un bienfait qui nous sauve d'une maladie considérable; quelquefois il indique un vice dans le sang ou dans le tempérament. Les clous peuvent aussi être la suite de quelques excès.

Si la tumeur qu'ils occasionnent, et la douleur qu'ils font souffrir, sont considérables, il faut se mettre au régime rafraîchissant que nous avons indiqué pour les panaris, et en même tems appliquer sur le mal, l'onguent dont nous nous sommes servis pour amener le panaris à suppuration, puisqu'il sagit ici de produire le même effet.

On percera également l'abcès, lorsque

l'on reconnaîtra qu'il est à sa maturité, et quand le pus sera sorti, on se servira du mélange d'un jaune d'œuf avec la térébenthine, qui fera sortir le germe, qu'il ne faut pas manquer d'enlever ; car, sans cela, le clou reviendrait, comme la première fois.

---

## CHAPITRE XIII.

### DÉCOUVERTES ET PROCÉDÉS RELATIFS A QUELQUES MALADIES.

### I.

### *De la Gélatine et de la Fièvre.*

M. *Séguin* assigne à la *gélatine animale* la vertu fébrifuge au plus haut degré. La gélatine qu'il emploie est la colle-forte.

Le printems et l'automne sont les deux saisons pendant lesquelles l'habitant des campagnes est ordinairement attaqué de fièvres intermittentes, qui s'éternisent et qui dégé-

nèrent le plus souvent en maladies chroniques, en hydropisie, obstructions, etc., faute de moyens de se procurer les soins et les médicamens nécessaires.

Dès que la gélatine offre un fébrifuge sûr combien l'humanité n'aura-t-elle pas à s'applaudir de cette découverte !

M. *Séguin* cite la cure de soixante-douze fiévreux, obtenue par ce moyen, et dans ce nombre celle de mademoiselle sa fille, ayant depuis six mois, une fièvre intermittente, qui résistait au meilleures espèces de quinquina.

Le procédé consiste à faire dissoudre deux gros de colle-forte dans une petite quantité d'eau ; on édulcore cette solution avec du sucre et on l'aromatise avec un peu d'eau de fleur-d'orange. On peut porter la dose de gélatine jusqu'à une once.

Le malade vit, comme à son ordinaire, d'un régime sain.

C'est une heure avant l'accès qu'on administre le remède.

Les bouillons seront faits avec du bouillon un peu fort et substantiel.

Tel est le premier procédé de la gélatine, le procédé de l'inventeur.

On a pensé depuis, et avec raison, que la colle-forte étant une substance impure, mal-propre, d'une odeur et d'un goût désagréables, et que l'on était obligé de masquer par d'autres substances, inutiles pour la guérison, il était bien plus à propos d'employer une gélatine qui n'aurait aucun de ces inconvéniens, et cette gélantine se trouve dans les os.

Pour obtenir la gélatine des os, le procédé consiste à le réduire dans un mortier de fer, à l'état d'une pâte la plus divisée que possible, à l'aide d'un pilon de fer, avec l'attention d'arroser la pâte d'une petite quantité d'eau, que l'on verse successivement pour l'empêcher de s'échauffer.

Les os ainsi réduits en pâte, on les fait bouillir à petit feu, et à deux ou trois reprises dans un petit volume d'eau; on enlève la graisse de la surface; on réunit les deux ou trois décoctions, et on les fait évaporer à petit bouillon, jusqu'au point où la liqueur,

en se refroidisant, donne une gelée forte et consistante.

Le bouillon d'os sera tout-à-la-fois le bouillon substantiel requis pour les potages.

Une livre d'os suffit pour deux pintes d'un bouillon très-substantiel, d'un véritable consommé.

M. *Hallé*, dans un rapport qu'il a fait dernièrement sur la gélatine, dit que ce remède n'a aucun danger, même lorsqu'il est administré à très-grandes doses.

Il paraît que cette vertu de la gélatine était connue bien avant que M. *Séguin* en eût parlé.

Les gens de la campagne, en Russie, guérissent les fièvres intermittentes par le seul bouillon épais de pieds de veau : or ce bouillon n'est autre chose qu'une gélatine animale.

On lisait dernièrement dans le *Journal de Paris*, l'article suivant.

« Un particulier, à propos de la vertu fébrifuge de la gélatine, rappelle le souvenir d'unt spécifique excellent contre la fièvre, lequel fu publié par le gouvernement, il y a 40 ans: il a

été négligé depuis, on ne sait pourquoi. Ce sont les gésiers de volailles, telles que poules, dindons, etc., qui offrent ce remède. On les fend, on les nettoie du gravier qu'ils contiennent, on les lave légèrement, on les fait sécher au soleil ou dans l'intérieur d'une cheminée, et on les pulvérise. On renferme ensuite cette poudre dans une bouteille bien bouchée, pour s'en servir à l'occasion. La dose est d'un gros pour les adultes, et de quarante-huit grains pour les enfans. Cette poudre se délaie dans un verre ou un demi-verre de vin blanc et vieux, et se prend une demi-heure avant l'accès. Ou répète jusqu'à trois fois; il est rare que la fièvre résiste. Un régime sain est tout ce que ce remède exige. ».

Ce remède, qui a plus de quarante ans de date, n'est autre chose que la gélatine.

Les chimistes ne voient, dans les gésiers de volaille, que la gélatine dans un état plus parfait, d'où il suit qu'elle est d'une vertu plus efficace. Ils conseillent, en conséquence, de préférer la gélatine de gésiers de volailles aux diverses autres. Après celle-

là, ils donnent la préférence à la gélatine des os, et mettent au dernier rang la *colle-forte*, à cause de l'imperfection et des inconvéniens de la préparation.

Voici un remède bien plus singulier encore ; c'est le journal que nous venons de citer, qui nous le rapporte. Voici comment il s'exprime :

« Nous avons vu, il y a plus de trente ans, un bon prieur-curé de Franche-Comté guérir toutes les fièvres de sa paroisse (la paroisse de Batheron), au moyen de pillules d'une composition bien étrange. Il allait dans son grenier, formait en les roulant entre ses mains de petites boulettes avec des toiles d'araignée, telles qu'il les trouvait, et administrait, dans du vin blanc, ce remède, dont il laissait ignorer la nature à ses malades. Il manquait très-rarement de les guérir. Nous ne prétendons exposer que le fait, lequel nous pouvons assurer. Quant au pourquoi, c'est aux savans à le rechercher. La toile d'araignée renferme-t-elle aussi le principe gélatineux ? Nous prenons la liberté de faire cette question aux

auteurs du Journal d'Economie rurale et domestique.

Voici la réponse que firent les auteurs de ce Journal.

«...... Nous nous empressons de répondre à cette invitation, d'abord, en citant, à l'appui du fait énoncé, celui que voici : M. *Marie de S. Ursin*, étant médecin en chef de l'hôtel-dieu de Chartres, traitait à l'hôpital la fièvre la plus rebelle. Il avait employé inutilement, les amers, le quinquina, enfin toutes les ressources qu'offre la Médecine, lorsqu'une des dames hospitalières lui dit qu'elle se chargait de cette guérison avec certitude de l'opérer. Interrogée sur ce remède elle refusa de le dire. M. *Marie de S. Ursin* continua encore, pendant quelques jours, ses soins au malade ; enfin il se décida à confier le fébricitant à cette dame hospitalière. L'accès manqua à la première prise du remède ; le médecin supposa que l'imagination du malade, que sa confiance en un remède nouveau pouvait en avoir suspendu l'accès, et il attendit, mais en vain, le retour. Enfin, fière de son succès, l'hospitalière consentit

à faire connaître son spécifique ; c'était le même que celui du bon prieur-curé de Batheron.

» Quand au *pourquoi*, il serait difficile de l'expliquer. Qui a pu concevoir l'idée d'un pareil remède, et sur quoi a-t-on pu le fonder ? Certes la toile d'araignée a de l'analogie avec la gélatine ; mais il eût fallu d'abord savoir que la gélatine était fébrifuge ; et pourquoi dans ce cas, n'avoir pas préféré un cocon de ver-à-soie ? Il serait peut-être également fébrifuge. Recueillons les faits, il y en a beaucoup qu'on parvient à expliquer, mais il y en a un beaucoup plus grand nombre qui sont des énigmes ; on tient les effets, et la cause échappe ».

Voilà donc plusieurs exemples de la vertu de la gélatine, éprouvée depuis long-tems.

Récemment le docteur Faust a publié à Munich ( 1808 ) une recette qu'il donne comme nouvelle contre la fièvre et qui consiste à manger des toiles d'araignée étendues entre deux tranches minces de pain de seigle enduites de beurre frais.

Les nouvelles expériences de M. *Séguin* ont donné l'éveil ; les médecins ont fixé particulièrement leur attention sur ce fébrifuge d'autant plus intéressant qu'il ne coûte presque rien.

Le docteur *Jean-François Zulatti* assure que, dans le traitement des fièvres par la gélatine, il n'a jamais été obligé de prescrire la troisième dose.

J. Fr. *Caligaris*, médecin à Turin a observé.

1°. Que la gélatine est fort utile, sur-tout lorsque la fièvre périodique est accompagnée de cours de ventre.

2°. Que ce remède opère plus promptement chez les individus qui peu de tems auparavant, ont pris du quinquina, *et vice versâ*.

3°. Que c'est un excellent moyen de prévenir le retour de la fièvre chez les individus maigres, affaiblis et disposés à la diarrhée.

*Nouvelles recherches sur les fébrifuges.*

La cherté excessive du quinquina a engagé les médecins à faire de nouvelles recherches sur les substances du pays, qui pourraient remplacer avec avantage un remède étranger qui n'est plus à la portée d'un nombre infini de personnes.

Parmi les plantes éprouvées à différentes époques comme possédant la vertu fébrifuge, on indique sur-tout les écorces du saule, du prunier, du sophora, du chêne, du hêtre, de l'acàcia, du merisier, du marronier d'inde; les sommités de gentianne, de centaurie; d'absynte, de tanaisie, de germandrie, de patience, de camomille, de tormentille, de bistorte; le suc de plantin, d'orties; la semence de panais; la fève de Saint-Ignace, la noix de galle, le tanin, les préparations sagement combinées de quelques titthymales.

Les alcali, les teintures spiritueuses, sont encore des fébrifuges aussi énergiques que le quinquina.

*Fébrifuge éprouvé avec succès par M. Marie de St. Ursin.*

Prenez absinte et centaurée sèches et pulvérisées de chaque deux onces : limaille de fer porphyrisée et sel ammoniac, de chaque deux gros : sel d'absynte un gros; tartre stibié, six grains; mêlez bien exactement.

On en prend depuis la fin de l'accès jusqu'à l'invasion de l'accès suivant, dans du vin ou du pain à chanter, des doses d'un scrupule tous les quarts d'heure, sans craindre l'effet de l'émétique qui se trouve être décomposé en partie par l'alcali fixe et l'action des plantes amères.

On boit dans l'intervalle du vin coupé d'eau, et même quelque cuillerées de vin pur.

*Propriété de l'écorce du marronier d'Inde pour remplacer le quinquina dans le traitement des fièvres et dans les autres maladies contre lesquelles on emploie cette drogue étrangère.*

Voici la lettre du docteur Dupont :

» Chacun sait que les drogues médicinales » qui nous viennent des deux Indes sont » d'un prix excessif ; que le quinquina qui » coûtait naguères 14 francs la livre, se vend » aujourd'hui 80 francs et même plus ; cependant il est exclusivement employé pour » combattre la fièvre intermittente.

» Le quinquina est employé au traitement » de bien d'autres maux, contre lesquels » l'on croit encore qu'il n'a pas de substitut : aveugle prévention qui ne peut manquer d'avoir journellement les suites les » plus funestes.

» Un particulier vient de perdre ses » deux enfans exténués par la fièvre qu'ils » avaient depuis 7 mois. Il l'avait abandonnée à la nature, n'ayant pu continuer de

» payer la forte dose de quinquina qui en-
» trait dans les lavemens qu'on s'obstinait à
» prescrire tous les deux jours.

» Une dame avait à la jambe un érysipèle
» qui est devenu gangreneux. On y appli-
» qua des cataplasmes de quinquina, qui
» ne fut pas moins prodigué dans sa boisson.
» En peu de tems sa bourse se trouva vide,
» elle discontinua ce traitement ruineux, son
» mal fit des progrès, et elle en mourut. On
» aurait évité ces malheurs si l'on se fût
» hâté de substituer au rare quinquina l'é-
» corce du marronier d'Inde, qu'on peut
» se procurer partout et sans frais. Je mon-
» tre cette arme avec assurance, parce que
» je ne puis croire qu'elle soit moins puis-
» sante entre les mains des autres qu'elle ne
» l'a été entre les miennes depuis trente
» ans. Chaque fois que je m'en suis servi
» contre les maladies dont le quinquina est
» réputé le spécifique, je les ai détruites
» avec promptitude.

» L'année dernière encore (1807) dé-
» terminé par des vues économiques, j'ai

» traité avec l'écorce de marronier d'Inde, » 22 malades à l'hôpital que je dirige, attaqués de fièvres tierces et quartes, quelques-» uns l'ayant depuis plus d'un an. En très-» peu de tems, j'ai eu la satisfaction de les » voir tous bien portans.

» Ce remède indigène, dont les principes » constitutifs sont absolument semblables à » ceux du quinquina, n'est pas seulement » un excellent fébrifuge, comme on s'est » borné à le dire ; les effets salutaires qu'il » produit dans les fièvres malignes, dans » toutes les maladies qui dépendent du re-» lâchement des solides, le mettent encore » dans la classe des toniques et des antipu-» trides les plus puissans ; en un mot il a » toutes les propriétés qu'on peut desirer » pour avoir le droit de l'appeler le *quin-» quina d'Europe.*

» Qu'on cesse d'être esclave de l'habitude ; » qu'on fasse aujourd'hui ce qu'on devait » faire il y a long-tems, qu'on mette l'é-» corce du marronier d'Inde dans le creu-» set de l'expérience et l'on sera forcé

» d'avouer que les vertus que je lui attribue
» ne sont point imaginaires ».

DUPONT,
*Médecin en chef de l'hôpital de Beaujon.*

Le premier médecin qui a recommandé l'usage du marronier d'Inde dans les fièvres est selon *Burser* un certain Mistichellius : après lui, M. *William Peiper* a publié à Duisbourg un mémoire consacré à l'usage médicinal du marronier d'Inde ; mais celui qui a parlé avec le plus de développement, des propriétés de cet arbre, est Jean Jacques Zanichelli, apothicaire de Venise, qui fit imprimer, en 1733 une, dissertation sur ce sujet; enfin nous avons dans ces derniers tems, les belles observations, de MM. Coste et Villemet que celles de M. Dupont viennent de confirmer.

L'écorce du marronier d'Inde dont les propriétés sont analogues à celle du quinquina demande quelques précautions dans sa récolte : on doit la recueillir au printems, sur des branches qui ne soient ni trop vieilles

ni trop jeunes, les choisir saines et sans vermoulure, et enlever avec un couteau l'aubier qui y reste attaché. Cette écorce conserve sa vertu pendant plusieurs années, pourvu qu'elle ne soit pas réduite en poudre; car alors son odeur balsamique s'évapore, et avec elle sa propriété.

Voici les méthodes indiquées et suivies par MM. Coste et Villemet pour l'administration de ce remède.

La première de ces méthodes est celle de Zanichelli. Cet apothicaire n'hésitait pas de donner aux malades attaqués de fièvres intermittentes, deux gros de poudre d'écorce de marronier d'Inde, infusés dans quatre onces d'eau de chardon bénit, immédiatement avant l'accès; remède qu'il continuait trois fois de suite.

Le second mode d'administrer ce fébrifuge, est en apozème, préparé de la manière suivante : prenez de l'écorce de marronier d'Inde réduite en poudre grossière, une once : de la racine de réglisse effilée un bâton; faites bouillir l'écorce dans une pinte d'eau jusqu'à la réduction d'un tiers,

ajoútez-y sur la fin la réglisse, passez le tout, à prendre tiède, en quatre gobelets de quatre heures à autres, lorsque le malade n'aura pas la fièvre.

Enfin quand le malade a de la répugnance pour le remède en boisson, l'électuaire suivant peut lui être substitué : prenez l'écorce de marronier d'Inde récente en poudre très-subtile ; une once de la gratiole préparée, deux scrupules ; du sel fixe de cabaret un gros ; du sirop de fleurs de pêcher, ce qu'il en faut pour former du tout un opiat, dont le malade prendra la grosseur d'une muscade, enveloppée dans du pain à chanter, de trois en trois heures, buvant pardessus un verre de tisanne de chicorée sauvage.

Au reste, l'usage de ce fébrifuge, de même que celui du quinquina, à plus d'efficacité, lorsqu'on le fait précéder des secours généraux et préparatoires, et que l'on attend que les malades aient éprouvé quelques accès.

*Remède éprouvé contre les fièvres intermittentes par M.* Lenormand *ex-professeur de physique.*

Tous les ouvrages, dit ce professeur, sont remplis de remèdes contre les fièvres intermittentes ; cependant il est rare qu'aucun de ces remèdes guérissent. Celui que je propose a été éprouvé sur un nombre infini de personnes et je n'en ai vu aucune qui n'ait été parfaitement guérie après avoir suivi exactement le traitement suivant.

Après le troisième ou quatrième accès, il faut purger le malade, et je me sers de la purgation suivante, qui est extrêmement douce, et n'est pas difficile à prendre.

*Bol purgatif.*

Prenez rhubarbe en poudre, un scrupule; jalap en poudre, un demi-scrupule, mercure doux, dix grains; électuaire lénitif, deux gros; mêlez avec une suffisante quantité de sirop de chicorée composé de rhubarbes faites en des bols du poids d'un gros,

et, suivant l'âge ou la vigueur du malade, donnez un, un et demi, ou deux bols.

*Remède contre les fièvres.*

Incorporez dans autant de syrop d'absynte pour en faire un opiat, les drogues suivantes :

Une once bon quinquina choisi et pulvérisé,

Une dragme rhubarbe choisie et jaspée,

Demi-dragme sel de petite centaurée,

Demi-dragme sel de tartre.

Demi-dragme sel d'absynthe.

Partagez cet opiat en quatre parties égales; donnez prise la première aussitôt que l'accès du froid aura passé, et ensuite faites prendre un bouillon.

La seconde prise se prendra le soir en se couchant, mais sans bouillon.

La troisième prise le lendemain à jeun, et un bouillon par dessus.

La quatrième prise, le soir en se couchant sans bouillon.

Pour prendre les opiats, on les délaie

dans trois doigts de vin blanc vieux, dans un verre à boire ordinaire.

Le malade observera, les deux jours qu'il prendra le remède, de dîner et souper légèrement, de ne boire ni de l'eau pure, ni du lait, mais du bon vin rouge vieux et un peu tempéré.

Le remède est doux, purgatif, une femme enceinte peut en prendre : il ne faut, ni saigner, ni purger même avec les bols ci-dessus, que dans le cas où l'on verrait que le malade en aurait vraiment besoin. Il faut faire attention aussi que souvent ces bols guérissent les fièvres intermittentes ; ainsi il ne faut administrer le remède que dans le cas ou après avoir pris les bols, le malade aurait eu encore un ou deux accès.

Si la fièvre résiste au premier opiat, il faut en administrer un autre semblable au premier ; il emportera sûrement la fièvre.

Il faut observer que lorsque les fièvres sont inactives, il faut toujours purger avant d'administrer le remède. J'ai vu beaucoup de malades dont les fièvres avaient resisté

à beaucoup d'autres remèdes, guérir seulement par les bols; cest ce qui m'engage à les proposer avant l'administration du remède.

*Propriétés des amandes amères.*

Le docteur Hufeland a rapporté dans son *Journal de médecine pratique*, qu'une ou deux amandes amères, mangées avant le paroxisme des fièvres intermittentes sont un moyen sûr de les arrêter au premier ou au second accès s'il n'y a pas de complication.

Cette propriété des amandes amères a été constatée par M. *Wiebel*, chirurgien allemand, qui en a fait plusieurs expériences et les a employées entre autres, avec succès, dans quelques maladies nerveuses et contre le tœnia.

*Fièvre putride.*

Tous les marins savent que les viandes qui commencent à se gâter reviennent à leur première qualité, si on les tient trempées dans la levure de bierre, ou si on les arrose

seulement pendant plusieurs jours, avec cette substance.

Cette même levure est d'un effet non moins efficace contre la fièvre putride. Le malade en prendra, tous les jours, six à huit cuillerées ; et, si la maladie n'est pas compliquée, l'on peut compter sur une prompte guérison.

C'est une erreur assez générale de croire que la levure purge fortement. Les personnes même les plus délicates, peuvent sans crainte, employer le moyen proposé.

## II.

### *Vaccine et petite Vérole.*

La vaccine est une opération qui doit être faite par un homme de l'art. Il est donc inutile de donner ici la manière de la pratiquer. Mais une chose bien essentielle, c'est de détruire le préjugé que les personnes peu instruites pouraient conserver contre cette opération.

La Vaccine, dit *la Méthérie*, est une des découvertes les plus intéressantes pour l'es-

pèce humaine, puisqu'elle la préserve d'une des maladies les plus meurtrières. La petite vérole, non seulement enlève un quinzième de la population ; mais plusieurs de ceux qui ne périssent pas, sont très-mal traités, et il leur reste souvent des infirmités pour le reste de leurvie. Aussi tous les peuples policés s'empressent ils d'adopter cette méthode préservatrice.

» Jamais une invention utile, dit M. *Chavassieu d'Audebert*, n'a été, dans un si court espace de tems, soumise à d'aussi nombreuses épreuves, n'a éveillé autant d'attention, ni touché de plus prochains intérêts. La vaccine a donc subi jusqu'à ce moment toutes les épreuves que doivent exiger des esprits justes, exempts d'amour-propre et de toute autre passion: rien ne dément les heureuses espérances qu'elle nous fait concevoir........ Ses détracteurs sont en petit nombre, et le seul malheur serait qu'elle n'en eût pas. En considérant simplement la vaccine dans son pouvoir préservateur, c'est-à-dire, dans ses effets antivarioliques, on rencontre une série de faits, tellement

variés et tellement d'accord, qu'ils emportent la conviction; et, à cet égard, ceux qui ont forcé ou prolongé leurs objections, se sont placés bien près de l'absurdité ou de la mauvaise foi......... Enfin l'on a été réduit à employer le doute, les présomptions, les raisonnemens négatifs, contre des faits avérés, contre un procédé justifié par tout ce qu'il présente de réel et de positif. »

Il nous serait facile d'accumuler les autorités en faveur de la vaccine: mais l'autorité la plus respectable sur cet objet, c'est celle du comité central de vaccine, qui depuis plusieurs années réunit tous les faits connus, toutes les expériences qui ont eu lieu chez toutes les nations. Nous nous bornerons à citer les phrases suivantes de son rapport du 3 juin 1808.

» Des exemples nombreux, qu'on ne peut
» trop faire connaître, ont prouvé que la
» contagion variolique avait toujours été
» circonscrite, et s'était éteinte dans les mai-
» sons, dans les communes du voisinage
» desquelles tous les individus avaient été

» vaccinés. Des faits également bien constatés
» ont démontré que des habitations, des villes
» entières, étaient désormais à l'abri de ce
» fléau par le grand nombre de vaccinations
» qui y avaient été pratiquées, et que s'il
» arrivait que la petite vérole y fût apportée
» par un étranger, elle ne répandait
» point la contagion et s'éteignait faute
» d'aliment, sur le sujet qui l'avait introduite.

» A ces effets incontestables de la propriété
» antivariolique de la vaccine, vient
» se joindre la certitude que la mortalité diminue
» d'une manière sensible dans les
» pays où l'on a adopté la nouvelle inoculation,
» parce que la petite vérole, les nombreuses
» maladies qu'elle entraîne à sa suite,
» et ses contagions épidémiques, si répandues
» et si meurtrières, ont cessé d'y être
» à redouter.

» Ces résultats importans, que les premières
» expériences du comité lui avaient
» permis d'entrevoir, ont été confirmés par
» des observations faites en divers endroits
» de l'Europe, et à diverses époques. Ils ne

» laissent plus aujourd'hui le moindre
» doute sur les immenses avantages de la
» vaccine. Ils n'ont besoin que d'être plus
» connus, et le comité considère comme un
» des objets essentiels de la mission dont il
» est chargé, de les répéter souvent et d'ap-
» peler sans cesse sur eux l'attention du
» public.

» Le gouvernement, éclairé par les expé-
» riences du comité, et témoin des bienfaits
» de la vaccine, en a prescrit l'usage dans
» tous les établissemens où l'on reçoit l'en-
» fance abandonnée, et où l'on instruit la
» jeunesse. Par une suite de sa sollicitude,
» on l'a pratiquée sur les jeunes soldats dans
» les camps et même au milieu des fatigues
» des deux dernières campagnes. Le succés
» de ces opérations a été constant, la marche
» de ces maladies a été regulière, l'effet pré-
» servatif a été obtenu, et il n'est peut-être
» pas de fait plus certain et mieux constaté
» aujourd'hui en médecine, que cette faculté
» que possède la vaccine, de préserver de
» la petite vérole les individus sur les quels
» elle fut développée régulièrement ».

*Spécifique contre les ravages de la petite vérole.*

Le docteur *Duplain* se sert avec succès, d'un topique qui ôte à la petite vérole son venin, et empêche les excavations et les coutures au visage.

» Je crois devoir en tracer le mode d'application dit M. *R. L.*, en faveur des malheureux enfans, dont les parens s'obstinent à rejeter la vaccine ».

Hachez menu une livre de chair de veau sans graisse, saupoudrez le hachis de deux gros de poudre de vipère; pétrissez et divisez le tout en trois parties, que l'on applique successivement à la plante des pieds de l'enfant, après avoir présenté au feu ce cataplasme, jusqu'à une chaleur modérée. On contient le cataplasme avec des bandages convenables; on lève l'appareil au bout de six heures. On applique de suite le second cataplasme; au bout de six heures on applique le troisième, on les aura chauffés légèrement l'un et l'autre comme le premier.

On applique ce topique quand l'éruption est faite, et lorsque la fièvre est dans toute sa force.

» Ceux qui lèvent l'appareil useront de vinaigre brûlé, pour se garantir de l'infection qui en résulte. Ce même topique est aussi salutaire dans les fièvres malignes; le pourpre et la rougeole. »

» Je tiens ces détails, ajoute M. *R. L.*, de madame *P....lin*. mère de onze enfans, qui tous ont eu la petite-vérole naturelle. Il n'est resté à aucun d'eux le plus léger vestige de cette cruelle maladie. Cette famille habitait la même maison que moi, dans la rue de Rochechouart, numero 275. »

## *Remarque.*

L'usage des bains tièdes, dans la première période de la petite verole, est un moyen assuré de modérer la fièvre d'éruption, et par suite la maladie elle-même.

## III.

### *Vers.*

M. *Tommasi*, savant chimiste de Naples, attaché à la cour et à l'Academie de son pays, et qui depuis trois ans, demeure à Paris, a fait des expériences sur le sel de cuisine et sur les longs vers blancs que l'on trouve dans la terre et dans les intestins de l'homme. Ses expériences lui ont procuré, contre les vers un remède aussi facile que sûr. Il a obtenu les résultats suivans.

1°. Ayant observé que dans le pain et les autres alimens, il entrait environ un centième de sel, il a fait dissoudre une once de cette substance dans cent onces d'eau; il y a mis ensuite les vers des deux espèces, et il a découvert qu'ils pouvaient y vivre pendant plusieurs jours.

2°. Lorsqu'il mettait ces vers dans une dissolution d'une once de sel dans cinquante d'eau, ils mouraient au bout de trente minutes.

3°. Lorsqu'il les mettait dans une dissolution d'une once de sel, dans huit onces d'eau, ils mouraient au bout de six minutes.

Voilà donc un moyen facile et prompt de se délivrer de ces hôtes dangereux, qui causent souvent la mort, puisque les dissections ont offert souvent des intestins percés par ces vers.

## *Goutte.*

*Erasmus Darwin*, médecin anglais, avait toujours aimé les femmes et le vin. A l'âge de quarante-cinq ans, ayant ressenti quelques accès de goutte, il renonça à toute boisson fermentée, mais non pas au thé et au café qu'il prenait entre les repas. Cette abstinence l'exempta absolument de cette maladie; et toutes les fois qu'il essaya d'enfreindre son régime en mêlant à son eau du vin, ou même du cidre, des ressentimens de goutte le rappelaient à la sobriété; du reste, il ne se soumettait à aucun régime particulier, il man-

geait beaucoup, et conseillait à ses malades de contenter leur appétit. (1)

*Remède contre la goutte, extrait des œuvres de Linnée.*

Linnée était fort sujet à des attaques de goutte. Vers la fin de juin 1750, il en

(1) L'expérience de *Darwin*, et plusieurs autres faits du même genre, nous engagent à demander pourquoi, dans tous les cas où les médecins proscrivent le vin et les liqueurs, ils proscrivent aussi le café; de sorte que cette phrase, *vous ne prendrez ni vin, ni café, ni liqueurs*, est devenue une formule invariable, une phrase banale, résultant peut-être plutôt d'une habitude routinière que d'un examen approfondi, ou de faits bien constatés. En effet, pourquoi défend-on dans les mêmes cas, deux substances, le *vin* et le *café*, dont le mode d'action est tellement différent, que l'une détruit l'effet de la première? (On sait que le café se donne contre l'ivresse). N'y a-t-il pas une infinité de cas où le vin pourrait être nuisible, et non pas le café, et *vice versâ?* C'est une question que nous proposons à ceux qui s'occupent de l'art de guérir, à ceux sur-tout qui ont étudié l'effet des substances prises intérieurement, soit comme aliment, soit comme médicament.

éprouva une si violente, qu'il ne pouvait prendre ni nourriture, ni repos. Il était dans cet état depuis quinze jours lorsqu'on lui apporta par hasard des fraises, il les mangea, et dormit plusieurs heures. A son réveil il s'en fit servir une plus grande quantité, et le lendemain, après avoir reposé presque toute la nuit, il fut en état de quitter le lit, sans autre ressentiment que celui de la faiblesse occasionnée par la maladie.

L'année suivante, à la même époque il eut à Drottningholm une nouvelle attaque. La Reine, remarquant quelque altération sur son visage, s'enquit avec bonté de son mal et du remède. Aussitôt qu'il lui eut raconté le bien qu'il avait retiré des fraises, elle donna ordre, quelque rares qu'elles fussent dans le pays, de lui en procurer. Leur effet fut aussi prompt que la première fois et Linnée put le lendemain se présenter à la cour.

La goutte reparut la troisième année, mais moins violente, et fut encore guérie avec des fraises. Une quatrième et une cinquième attaque, toujours moins fortes, eurent lieu

à la même époque les deux années suivantes: même remède, même succès.

Avec la précaution de faire usage de fraises tous les étés, Linnée sentit la goutte l'abandonner graduellement, et il passa près de vingt ans sans en éprouver la moindre atteinte.

### *Goutte sciatique.*

Remède dont on a des expériences sûres, extrait d'une lettre écrite par M. Dieudonné, ancien pharmacien des armées navales.

Le sieur *Varlet*, charron de la commune de *Pierrecourt*, à trois lieues d'Oisemont, vient de me donner communication de ce remède; il l'a guéri radicalement d'une goutte sciatique qui le retenait au lit depuis plusieurs années, et le rendait incapable de marcher.

Depuis sa guérison, il a communiqué ce même remède à beaucoup de personnes, qui ont obtenu une guérison complète. parmi lesquelles se trouve madame *Gaudebout*, de *Blangy*, près Oisemont, âgée d'environ soixante-cinq ans, qui souffrait horriblement depuis plusieurs années, sans

pouvoir user de ses pieds pour marcher, et qui se trouve guérie, marchant très-à l'aise et sans béquilles.

Voici le remède.

On se met dans le bain, une demi-heure chaque fois, jusqu'aux reins, pendant trois jours : un bain chaque jour. Ces bains sont composés de

Lierre terrestre,
Lierre d'arbre ou de murailles,
Guy de pommier,

autant de l'un que de l'autre, suivant la quantité d'eau que peut contenir le bain dont vous vous servez. Vous faites bouillir ces herbes dans suffisante quantité d'eau pour former le bain, au sortir duquel vous vous couchez chaudement, et prenez quelques bouillons.

Au bout de trois jours, et du troisième bain, vous appliquerez sous le talon du pied de la jambe qui vous fait le plus souffrir, un topique fait avec l'herbe nommée *petite douve* ( autrement dite *renoncule flamme*, qui croît dans les prés humides ), pilée

avec cinq à six feuilles de copahu, que vous mettrez en forme d'emplâtre sur du parchemin ou sur de la peau de panne de porc : au bout de dix à douze heures, plus ou moins, on regarde s'il s'est formé sous le talon une vessie ; vous retirez alors le topique, vous percez la cloche, et vous entretenez la suppuration l'espace de quinze à vingt jours puis on ferme la plaie avec du blanc rhasis, auquel on mêle un peu de lait, et on est guéri.

## VI.

### *Ver solitaire.*

*Sonnini* donne la recette suivante contre le ver solitaire :

Prenez deux gros d'étaim fin, de Malaca ou de Banca, réduit en poudre, d'abord par l'effet de la lime ; ensuite par la percussion du pilon.

La dose sera d'un demi-gros, pris entre deux pains à chanter, ou tout autre véhicule, tous les matins, à jeun; buvant pardessus, un verre d'infusion de fougère ou de coraline.

# VII.

## *Maladie des nerfs.*

Paris, 1er prairial an 11.

Mai, 1803.

« Le zèle avec lequel vous publiez, Messieurs, tout ce qui peut intéresser l'humanité, me fait espérer que vous ne refuserez pas d'insérer, dans votre Journal, un remède aussi simple que facile contre les infirmités provenant des maladies de nerfs. J'ai été témoin des heureux effets de ce remède. Voici le fait :

» Dernièrement étant à dîner chez M. *Julienne*, aubergiste à Yvetot, je fus très-surpris de voir servir à table la fille de cet aubergiste, que j'avais vue, quelques années auparavant, dans un état d'infirmité. Une maladie de nerfs avait tellement affecté son physique, qu'elle était privée de l'usage de de ses pieds et de ses mains; ses doigts étaient à moitié fermés et roides comme des barres

de fer ; il était impossible qu'elle pût les étendre ; en vain avait-on cherché, par tous les secours de l'art à lui procurer du soulagement ; elle était restée infirme, sans aucun espoir de guérison, lorsqu'une femme de *Vaudreuil*, que le hasard fit descendre chez ses parens, lui promit un rétablissement parfait ; si elle voulait faire usage d'un traitement qu'elle avait éprouvé avec le plus grand succès, étant attaquée de la même infirmité. Il consistait à se faire un lit de pâte de mouture de blé, pétrie avec de l'eau bouillante, et à s'en couvrir, pendant six heures, toutes les parties du corps, jusqu'au cou. D'abord on traita ce remède de charlatanisme ; mais par la suite, voyant que la science des médecins échouait contre cette affreuse infirmité, on décida la malade à suivre ce traitement. On pétrit donc, avec de l'eau bouillante, de la mouture de blé (la farine et le son mêlés ensemble) ; on en forma une pâte, que l'on étendit dans un lit ; on coucha la malade dessus : un autre lit de pâte fut appliqué sur son corps, de manière qu'elle en fut entièrement enveloppée jus-

qu'au cou. Il s'établit bientôt, chez la malade, une transpiration abondante. Elle n'avait pas passé quatre heures dans son enveloppe de pâte, qu'elle fut tout étonnée de pouvoir remuer les pieds et les mains ; insensiblement elle en recouvre tout-à-fait l'usage. Elle est retirée de la pâte et portée dans un lit qu'on avait eu soin de tenir extrêmement chaud. Enfin elle a obtenu un rétablissement parfait ; et à voir cette jeune demoiselle, qui a une si libre disposition de tous ses membres, on ne soupçonnerait pas qu'elle a éprouvé cette infirmité...... DE F.

## VIII.

### *Hydropisie.*

Différens journaux ont parlé d'une cure singulière opérée dernièrement. L'auteur de la bibliothèque physico-économique donne à ce sujet les détails suivans (*mai* 1808)

» Nous nous étions bornés à annoncer
» ce remède d'une manière très-succincte
» d'après le journal de l'Ain ; mais les ren-

» seignemens qui nous sont parvenus depuis » sur son efficacité, nous engagent à y reve- » nir nous allons d'abord donner le détail » de la guérison d'une femme hydropique » dans le département de l'Ain, tel qu'il a » été consigné dans les journaux ».

» *Une cabaretière d'un hameau voisin de Bourg en Bresse, âgée de 45 ans, était attaquée, depuis quelques mois, d'une hydropisie compliquée : tous les secours de l'art médical lui avaient été inutilement administrés. Cette femme, nommée* Verne, *ayant le ventre gonflé d'une manière horrible, ainsi que toutes les autres parties du corps, était près de mourir lorsqu'un infirmier de l'hôpital de la ville de Bourg, arrive à l'auberge; il entend la malade se plaindre des douleurs insupportables qu'elle éprouvait, il approche d'elle et lui dit : Si vous avez confiance en mon remède, je vais vous guérir sous vingt-quatre heures, comme j'ai guéri ma femme qui était pareillement hydropique.*

» *La malade se résigne à tout ce qu'on voudra. L'infirmier envoie chercher trois bonnes poignées de* cresson de fontaine, *quatre gros*

oignons blancs *et les fait bouillir dans trois litres d'eau réduits à un tiers.*

» *C'était le matin ; il présente un verre de cette décoction passée sans l'exprimer à la malade qui l'avale tiède. A une heure après midi il lui en donne un second verre. Le soir il porte la troisième dose. La femme* Verne *ressentit des angoisses toute la nuit. Le lendemain elle avait une répugnance extrême à recommen er ce remêde ; mais on parvint à lui faire surmonter cette répugnance ; elle reprend une nouvelle dose. Elle l'avait à peine avalée, qu'une transpiration abondante s'établit ; tous les émonctoires opèrent, les voies urinaires principalement donnent pendant un jour et une nuit, une quantité d'eau si considérable, qu'on n'imagine presque pas que le corps humain puisse la contenir. Enfin la femme* Verne *qu'une enflure universelle rendait monstrueuse, redevint à l'atonie près, ce qu'elle était avant d'être malade. Un pharmarcien de Bourg acheva sa guérison avec des toniques* ».

» La publicité de ce moyen curatif a
» engagé plusieurs personnes à y avoir re-

» cours dans des cas désespérés. Nous pou-
» vons citer deux faits qui confirment l'effi-
» cacité de ce traitement et sur l'exactitude
» desquels on peut compter : Le premier
» vient de se passer dans les environs de
» Nancy : un de nos amis, M. Oudinot,
» maire et propriétaire à la Neuville-lès-
» Nancy, était attaqué d'une hydropisie
» générale et d'un hydrocèle d'un volume
» effrayant. Tous les remèdes que la méde-
» cine emploie en pareil cas avaient été mis
» inutilement en usage, et la maladie était
» regardée comme incurable. Un ami, pro-
» posa les oignons blancs et le cresson,
» d'après le procédé de l'infirmier de Bourg.
» Le médecin de M. Oudinot eut quelque
» peine à y consentir : cependant pressé par
» les sollicitations de la famille, et déses-
» pérant d'ailleurs de la guérison, il fit
» administrer le remède qui produisit une
» si forte évacuation des eaux, que le ma-
» lade est actuellement dans son état na-
» turel.

» Une dame de Nancy nommée R.....

» était en même tems dans un état général
» d'hydropisie et elle n'éprouvait aucun
» soulagement des traitemens auxquels les
» gens de l'art l'avaient soumise. Elle entendit parler de M. Oudinot, et elle le pria
» de lui envoyer son médecin. Celui-ci administra le remède qui avait si bien réussi
» à son malade, et madame R..... en a
» éprouvé le même bon effet. M. Serrières
» (c'est le nom du médecin de Nancy, qui
» pour ainsi dire sans le vouloir a opéré ces
» deux guérisons) est pleinement convaincu
» qu'une hydropisie simple peut être radicalement guérie par l'usage du remède de l'infirmier de Bourg et que le même remède
» procurera un soulagement considérable
» dans les hydropisies compliquées. Il a dû
» faire part de ses observations à M. Corvisart, premier médecin de sa majesté l'empereur et roi. ».

## IX.

### *Hydropisie de poitrine.*

*Observations sur la guérison d'une hydropisie de poitrine, par* M. Lafontaine, *médecin de Varsovie.*

Un homme ressentit dans sa soixante-sixième année, les premiers accès d'une hydropisie de poitrine : la maladie empira, malgré les remèdes qu'on lui opposait ; et suivant toute apparence, le malade approchait de sa fin. Au moment où il était presque mourant, où il avait les extrémités froides, une sueur froide et gluante, le pouls intermittent, l'auteur du mémoire lui ordonna une cuillerée à café de *naphta vitrioli.* Lorsqu'une demi-heure après on voulut donner au malade une seconde cuillerée, il prit d'une main tremblante, le vase où était le *naphta*, et avala la liqueur tout à la fois. On rapporta sur-le-champ, à l'auteur du mémoire, cette circonstance. Il y courut. A son arrivée, le malade lui sourit ;

la chaleur était revenue, le pouls s'était élevé, en 24 heures, il rendit douze livres d'urine. Cette heureuse évacuation engagea le médecin à continuer le *naphta*. Le malade en prenait cent cinquante gouttes toutes les heures; et après avoir pris vingt-six onces d'éther dans l'espace de trois semaines, il se trouva parfaitement rétabli. A présent, trois ans après sa guérison, il se porte toujours parfaitement. Cette opération est d'une grande importance, puisqu'elle indique, en quelque sorte, un spécifique contre une maladie le plus souvent incurable.

## X.

### *Maux d'Oreilles.*

Le meilleur remède contre les douleurs qui surviennent aux oreilles est le *laudanum liquide*, qui se vend chez les apothicaires; on en fait couler quelques gouttes dans l'oreille qui fait souffrir, et on la bouche avec du coton trempé dans cette liqueur.

Le jus de cerfeuil mêlé avec de l'eau commune, et injecté dans les oreilles, en empêche la démangeaison, lorsqu'elle devient trop incommode.

Si un perce-oreille, ou autre insecte, entre dans l'oreille, il faut sur le champ y injecter de l'huile d'olive, ou autre, qui le fera sortir ou mourir.

Voici un fait qui pourra être utile à quelques personnes. Un sourd entendait assez bien toutes les fois qu'il se seringuait les oreilles avec de l'eau commune, au moyen d'une petite seringue d'étaim, qu'il portait toujours dans sa poche.

## XI.

### *Maux de dents.*

Le grand secret des charlatans consiste à dissoudre un peu de camphre et d'opium dans de l'huile éthérée de girofle; mais l'abus de ce remède a quelque fois causé la surdité. Des narcotiques, comme l'opium, ne sont pas sans inconvéniens; ils calment à la

vérité, la douleur, mais ils relâchent les fibrilles qui affermissent les dents dans leurs alvéoles. Cest pour cela que ceux qui font usage de l'opium, perdent leurs dents plutôt que d'autres.

*Willis* recommande de tenir dans la bouche de la décoction de raclures de bois de sapin.

Parmi les remèdes nouvellement indiqués pour les maux de dents, on distingue les suivans.

*Hirsch* guérissait, en touchant la dent avec les doigts, entre lesquels il avait écrasé *la coccinelle à sept points* ( petit insecte connu du peuple et des enfans sous le nom de *Martin ou bête-à-bon-dieu*; c'est l'espèce dont les aîles rouges sont marquetés de sept points noirs. )

Un moyen que l'on propose pour se garantir, pour toujours de maux de dents et de fluxions, ainsi qu'on assure en avoir fait l'épreuve, c'est, après s'être lavé, le matin, la bouche comme la propreté l'exige, de mettre quelques gouttes d'eau-de-vie de lavande distillée dans de l'eau, et de s'en rin-

cer la bouche. Cette eau-de-vie de lavande fond puissamment les sérosités des gencives et des glandes salivaires.

On lit, dans les *Anecdotes de Médecine*, qu'un soldat souffrait des maux de dents si énormes qu'il entrait quelquefois en fureur. Les remèdes les plus appropriés ne diminuaient rien de la violence de ses douleurs ; l'opium même, foulé dans sa dent, ne lui apportait aucun soulagement. Un coup du hasard lui procura du relâche. Ayant, par mégarde, tenu quelque tems, dans la bouche, de l'eau de neige où l'on faisait rafraîchir des boissons, il se trouva à l'instant tellement soulagé, qu'il recommença l'application de la neige ; à mesure qu'elle fondait il en reprenait de nouvelle ; il ne fut pas long-tems sans se trouver guéri. Plusieurs personnes, d'après cette heureuse épreuve, ont essayé de ce remède si simple, et toujours avec un nouveau succès.

Lorsque le mal de dents provient d'être échauffé, il faut se mettre au régime, prendre des lavemens et des bains de jambes dans

l'eau tiède ; quelquefois même la saignée devient nécessaire.

Si le mal de dent vient au contraire, d'avoir éprouvé un froid considérable, en voyageant, par exemple, l'hiver, par un vent impétueux, ou de quelque vent coulis dans une chambre mal fermée, un excellent remède, c'est de bien chauffer la joue du côté attaqué, et d'y entretenir la chaleur avec une étoffe de laine ou de coton échauffée et appliquée dessus en plusieurs doubles.

### *De l'Éruption des Dents.*

L'éruption des dents est un tems critique pour les enfans, et leur cause des douleurs violentes, et des maladies qui en font périr un grand nombre. Lorsque les cris des enfans annoncent les douleurs que causent aux gencives les dents qui veulent percer, il n'y a qu'à frotter les dents du meilleur miel qu'on appelle *miel blanc*, *miel vierge*, ou *miel de Narbonne*. Il adoucit les gencives, les amollit et prévient les douleurs et les convulsions, qui en sont ordinairement la suite.

## XII.

### *Rhumes.*

Les rhumes sont assez souvent causés par la transpiration arrêtée. Il est facile dans ce cas, de se débarrasser du rhume dès qu'on s'en apperçoit ; il ne sagit pour cela, que de rétablir la transpiration. On prendra, par exemple, du vin chaud, on se couche et l'on se couvre bien, afin d'exciter et d'entretenir la sueur. Le plus souvent on se trouve guéri le lendemain au réveil.

Ce moyen excellent pour un rhume qui ne fait que de se déclarer, serait inutile et quelquefois dangereux pour un rhume que l'on aurait négligé d'abord. Dans ce cas, les rhumes prennent différens caractères. qui exigent divers traitemens ; il faut consulter un homme habile.

Les remèdes simples sont toujours intéressans à connaître ; en voici un qui porte ce caractère. On a vu des rhumes très-opiniâtres guérir en mangeant le soir une rôtie à l'huile.

Une cuillerée de bonne huile d'olive prise le matin et le soir a guéri aussi des rhumes de la plus grande opiniâtreté.

On sait que *Charles Raigerus* employa avec tout le succès possible, dans un rhume épidémique, accompagné de crachement de sang, de l'huile de lin. On a fait usage, avec le plus grand succès, dans la pleurésie, de cette même huile de lin, dont quelques cuillerées ont arrêté des crachemens de sang.

Les rhumes, une fois déclarés, demandent que l'on observe un régime qui consiste à prendre beaucoup de tisane d'orge, de fleurs de sureau, avec du miel; à se priver de tous les alimens trop nourrissans, et sur-tout à ne point prendre de liqueurs fortes et échauffantes, tels que le vin chaud, l'eau-de-vie brûlée, etc. Je le répète ici, le remède que j'ai indiqué pour prévenir un rhume qui se déclare, serait dangereux dans un rhume décidé, le rhume étant alors accompagné d'inflammation du poumon ou de la gorge; il faut pour le guérir, des boissons calmantes et délayantes, au

lieu de celles qui peuvent augmenter l'inflammation ; le bon sens seul dicte le régime à suivre; mais, dans les campagnes, on ne suit presque jamais que des recettes contraires aux maladies dont on est attaqué, parce que le peuple est persuadé qu'il faut manger de la viande ou boire du vin et de l'eau-de-vie, pour se guérir, et c'est précisément ce qui le tue.

## XIII.

### *Empoisonement causé par les champignons, moyen d'y remédier* (1)

Les personnes qui ont mangé des champignons malfaisans, éprouvent plus ou moins promptement tous les accidens qui caractérisent un poison âcre stupéfiant; sa-

---

(1) Tout cet article est extrait d'une Instruction rédigée par les membres composant le conseil de salubrité, et adressée, par ordre du Gouvernement, aux sous-préfets, aux maires et aux curés des communes rurales, *pour y donner la plus grande publicité.*

voir : des nausées, des envies de vomir ; des efforts sans vomissement, avec défaillance, anxiétés, sentimens de suffocation, d'oppression, souvent ardeur avec soif, constriction à la gorge ; toujours avec douleur à la région de l'estomac; quelquefois des vomissemens fréquens et violens, des selles abondantes, noirâtres, sanguinolentes, accompagnées de coliques, de ténesme, de gonflement et tension douloureuse du ventre. D'autrefois, au contraire, il y a rétention de toutes les évacuations, rétraction et enfoncement de l'ombilic.

A ces premiers symptômes se joignent bientôt des vertiges, la pesanteur de la tête, la stupeur, le délire, l'assoupissement, la léthargie, des crampes douloureuses, des convulsions aux membres et à la face, le froid des extrémités et la faiblesse du pouls. La mort vient ordinairement, terminer, en deux ou trois jours, cette scène de douleur.

La marche, le développement des accidens présente quelque différence, suivant la nature des champignons, la quantité que l'on

en a mangé, et la constitution de l'individu. Quelquefois les accidens se déclarent peu de tems après le repas, le plus ordinairement ils ne surviennent qu'après dix à douze heures.

Le premier objet dans tous ces cas, doit être de procurer la sortie des champignons vénéneux, ainsi on doit employer un vomitif, tel que l'émétique ordinaire (*tartrite de potasse antimonié*) mais pour rendre ce remède efficace, il faut le donner à une dose suffisante, l'associer à quelque sel propre à exciter l'action de l'estomac, délayer, diviser l'humeur glaireuse et muqueuse dont la sécrétion est devenue plus abondante par l'impression des champignons. On fera donc dissoudre dans une livre ou chopine (*un demi-kilogramme*) d'eau chaude, quatre ou cinq grains (*deux à trois décigrammes*) d'émétique (*tartrite de potasse antimonié*) avec deux ou trois gros (*douze à seize grammes*) de sel de Glauber (*sulfate de soude*) et on fera boire à la personne malade cette solution par verrées tièdes, plus ou moins rapprochées, en augmentant les doses jusqu'à ce qu'elle ait amené des évacuations.

Dans les premiers instans le vomissement suffit quelquefois pour entraîner tous les champignons et faire cesser les accidens, mais si les secours convenables ont été différés, si les accidens ne sont survenus que plusieurs heures après le repas on doit présumer que partie des champignons vénéneux a passé dans l'intestin, et alors il est nécessaire d'avoir recours aux purgatifs, aux lavemens faits avec la casse, le séné et quelque sel neutre pour déterminer des évacuations promptes et abondantes; on employera dans ce cas avec succès comme purgatif, une mixture faite avec l'huile douce de ricin et le sirop de pêcher que l'on aromatisera avec quelques gouttes de liqueur minérale d'Hoffmann (*éther alcoolisé*) et que l'on fera prendre par cuillerées plus ou moins rapprochées.

Après ces évacuations, qui sont d'une nécessité indispensable, il faut, pour remédier aux douleurs à l'irritation produite par le poison, avoir recours à l'usage des mucilagineux, des adoucissans que l'on associe aux fortifians, aux nervins. Ainsi on prescrira

aux malades l'eau de riz gommée, une légère infusion de fleurs de sureau coupée avec le lait et à laquelle on ajoutera de l'eau de fleurs d'orange, de l'eau de menthe simple et un sirop. On emploiera aussi avec avantage les émulsions, les potions huileuses aromatisées avec une certaine quantité d'éther sulfurique. Dans quelques cas on sera obligé d'avoir recours aux toniques, aux potions camphrées, et lorsqu'il y aura tension douloureuse du ventre, il faudra employer les fomentations émollientes, quelquefois même les bains, les saignées, mais l'usage de ces moyens ne peut être déterminé que par le médecin qui les modifie suivant les circonstances particulières.

## XIV.

### *Teigne invétérée.*

Le docteur *Hufeland* a fait usage avec beaucoup de succès, du remède suivant dans la teigne invétérée, après avoir essayé infructueusement tous les autres remèdes.

Ce remède consiste en un mélange de

parties égales de chaux et d'huile d'amandes douces. On en compose un onguent qu'on peut appliquer à l'extérieur sans aucun danger.

## X V.

### *Épilepsies.*

Le docteur *Mosman* a Bradford en Yorkshire est parvenu à arrêter des accès d'épilepsie en tenant les mâchoires séparées. Il essaya d'abord avec un petit morceau de bois pour empêcher le malade de se mordre la langue : on retira bientôt le morceau de bois et on écarta les machoires avec les doigts : les accès cessèrent sur le champ et chaque fois on les fit cesser par le même moyen.

## X V I.

### *Des prodiges de l'alkali volatil.*

L'alcali volatil opère, dans une infinité de circonstances, d'une manière si prompte, si efficace, si étonnante, que l'on de-

vrait toujours en avoir un flacon, afin de pouvoir être utile lorsque l'occasion s'en présente.

Les maladies dans lesquelles ce remède est indiqué, sont les *faiblesses*, les *défaillances*, les *évanouissemens*, les *syncopes*, les *asphixies*, occasionnées, soit par la vapeur meurtrière des liqueurs en fermentation, soit par les émanations du charbon, soit par le défaut d'air ; l'alcali volatil s'emploie aussi avec succès pour les *noyés*.

Si le grand air, l'air libre, l'air froid est dans tous ces cas, le premier des remèdes, l'alcali-volatil-fluor est le second que l'on doit appliquer aussi promptement que l'autre.

Les autres maladies dans lesquelles on a tiré de grands avantages de ce remède, sont l'*apopléxie*, la *rage*, la *brûlure*, la *piqûre* des insectes et de la vipère.

Il y a des personnes qui s'en sont servies heureusement contre le cancer. Il a guéri aussi des dyssenteries blanches qui avaient résisté à tous les remèdes.

Voici la manière de l'employer : dans les

faiblesses, les défaillances, les évanouissemens, les syncopes, les asphixies, l'apoplexie et chez les noyés, on commence par faire respirer ce remède au malade ; ensuite on lui en donne dix, douze, quinze, vingt, vingt-cinq gouttes, plus ou moins, selon le degré de la maladie, et la constitution du malade, dans un demi-verre d'eau, qu'on tâche de lui faire avaler : on réitère cette dose deux heures après et on la répète encore, si cela est nécessaire. Lorsque le malade est tellement affecté, qu'il n'est plus susceptible de l'impression des odeurs, il faut tout de suite lui faire avaler ce remède, comme nous venons de le dire.

Dans la rage, la brûlure, la piqûre des insectes et des animaux vénimeux, le remède s'applique en compresse sur les plaies, en l'affaiblissant avec de l'eau ; car il ne faut pas oublier que cet alcali est brûlant, il en est de même dans le cancer.

Une personne a été guérie de la dyssenterie, en en prenant douze gouttes dans un verre d'eau de riz, qui était sa boisson ordinaire.

## XVII.

*Eau de Mélisse.*

C'est une eau spiritueuse, dont l'usage produit de très-bons effets. C'est, sans contredit, de toutes les potions cordiales la plus utile et la meilleure.

Cette eau est stomachique et vulnéraire, elle donne du ton aux fibres, ranime et fortifie.

La dose est depuis dix gouttes jusqu'à une cuillerée à café mêlée avec de l'eau.

## XVIII.

*Elixir Américain, ou Elixir de Courcelles.*

Toutes les femmes devraient toujours être pourvues de cet élixir, que l'on peut regarder comme le spécifique de toutes les maladies particulières au sexe.

La dose est une forte cuillerée à café ; on peut en prendre une, deux, trois, et même quatre par jour, si les cas sont pressans, et

même trois et quatre ensemble, s'il y a perte de connaissance et danger pour la vie. On peut le prendre pur, si l'on veut, ou avec autant d'un liquide quelconque; son effet sera plus prompt par les urines et par les douces transpirations qu'il occasionne; c'est pourquoi il est mieux de le prendre au lit, et sur-tout le soir : les personnes échauffées pouront dans la nuit prendre un gobelet de lait d'amandes, et des lavemens dans la journée. Il est prouvé que cet élixir n'échauffe point il convient aux personnes les plus délicates.

Il calme les douleurs de l'accouchement, et fortifie la femme.

Donné quatre ou cinq heures après l'accouchement, il prévient tous les accidens, les suppressions, l'épanchement du lait, les tranchées, les gonflemens et les douleurs du sein.

On l'emploie encore avec le plus grand succés contre la fièvre de lait, les fièvres continues après l'accouchement, les dévoiemens, l'arrière-faix et les pertes.

Contre la stérilité.

Contre les tranchées que les femmes et

les filles éprouvent avant, pendant et après leur tems critique.

Contre les fleurs blanches, les fausses couches, les amas que forment dans la matrice les vapeurs, et maladies de nerfs, les pâles-couleurs et autres maladies des jeunes filles.

Contre tous les accidens qui précèdent la grossesse.

## XIX.

### *Elixir doré de Rouch.*

L'usage préjudiciable que l'on fait des liqueurs a déterminé le chimiste *Rouch* à chercher les moyens d'en composer une qui eût en elle-même tout ce qui peut flatter le goût le plus délicat et produire les meilleurs effets pour la santé. Il a réuni ce double avantage dans l'élixir dont voici la composition :

Eau-de-vie à 18 degrés . . . . . . . 10 livres.
Sucre et non cassonade . . . . . . 4
Eau de rivière . . . . . . . . , . . . . 4
Graine musquée . . . . . . . . . . . . . 2 gros.
Graine de Badiane . . . . . . . . . . . 2
Safran de bois commun . . . . . 48 grains.

On réduit en poudre les trois derniers ingrédiens ; on les met dans un matras avec l'eau-de-vie, l'eau et le sucre, en observant qu'il ne soit qu'à moitié plein ; on laisse macérer pendant dix jours et on remue le matras deux fois par jour. Enfin après l'avoir laissé reposer pendant deux jours ; on filtre la liqueur à travers le papier joseph.

Cet élixir peut se substituer aux liqueurs les plus délicates, il a un goût exquis et des vertus très efficaces. Ces trois drogues combinées ensemble acquièrent plus d'activité ; elles comuniquent à l'eau-de-vie un goût délicieux, qu'aucune liqueur de table ne peut lui disputer.

Sa vertu est principalement stomachique en rétablissant et augmentant la chaleur de l'estomac ; il dissipe les indigestions les plus considérables ainsi que les coliques venteuses.

## CHAPITRE XIV.

### PROCÉDÉS RELATIFS AUX BESTIAUX.

Après avoir fait remarquer, plusieurs fois, le vif intérêt que les gens de la campagne prennent à leurs bestiaux, on ne sera pas surpris de voir que je consacre ce chapitre à quelques procédés dont le but est d'entretenir la santé des animaux, et de prévenir les maladies auxquelles ils sont le plus ordinairement sujets. Cela d'ailleurs ne s'écarte pas de mon sujet, ce ne sera qu'une nouvelle application des principes répandus dans les chapitres précédens.

### I.

#### *Du Charbon.*

Des accidens assez graves se sont multipliés en l'an XI (1801), dans les environs de Paris, sur des chevaux, des vaches et des moutons,

M. *Husard* en a appelé à la sollicitude du conseiller d'état préfet de police, qui a rendu le 5 fructidor an XI, une ordonnance concernant les bestiaux malades.

Cette ordonnance enjoint, sous peine d'amendes, la déclaration, aux maires des communes, des animaux atteints de maladies ; la visite par experts, leur séparation dans des bergeries, étables et écuries ; saisie des animaux malades qui seront trouvés sur les parcours ; visite de ceux qui seront conduits dans les marchés ; désinfection des écuries dans lesquelles ils auront séjourné ; l'enfouissement dans le jour *avec peau et laine*, à quatre pieds en terre, hors l'enceinte des communes.

A la suite de cette ordonnance est l'instruction suivante, rédigée par M. *Husard.*

Cette instruction, rédigée avec soin, adoptée par l'autorité, appuyée du suffrage des vrais savans, est trop précieuse par sa clarté et par l'importance de son objet, pour que nous ne la rapportions pas ici.

## INSTRUCTION
### RÉDIGÉE PAR M. HUSARD.

*Le charbon* suit constamment les grandes chaleurs et les grandes sécheresses.

Il est le résultat d'une nourriture trop échauffante ou mal conditionnée : d'une mauvaise boisson, de travaux forcés et de la malpropreté des logemens des animaux.

Il les attaque tous indistinctement, mais plus particulièrement les moutons, les bœufs, les chevaux.

Quelques animaux en ont déjà été affectés dans plusieurs communes du département de la Seine et dans les marchés.

Les animaux qui en sont atteints meurent quelquefois sur-le-champ, et avant qu'on ait pu s'appercevoir qu'ils étaient malades.

Il est très-dangereux de saigner, de fouiller, ou de dépouiller les animaux malades ou morts.

Plusieurs personnes sont mortes ou ont

été grièvement malades, pour s'être livrées à ces opérations. (1)

Dans les circonstances actuelles, les ravages de cette maladie étant à craindre, il est important de les prévenir : les moyens en sont simples, peu dispendieux, et à la portée de tous les habitans des campagnes.

1°. Il sera urgent, de la part des propriéprriétaires, de se conformer à l'article 1er. de l'ordonnance du préfet de la Seine et de faire appeler sur le-champ le vétérinaire, pour constater la maladie et ordonner le traitement convenable, si l'animal en est susceptible.

2°. S'il n'est pas possible de donner de la nourriture verte aux animaux, il faudra avoir soin d'*asperger* leurs fourrages avec de l'eau dans laquelle on aura fait fondre une

---

(1) A Lay, le berger qui a dépouillé quelques moutons, est mort lui-même à la Charité ; deux autres n'ont dû leur guérison qu'à un traitement très-actif. A Dugny, un boucher, qui dépouilla deux vaches mortes de maladie, s'étant légèrement blessé pendant cette opération, a été grièvement malade....

poignée de sel de cuisine par seau, et où on ajoutera un verre de vinaigre.

3°. L'eau étant généralement mauvaise en ce moment, dans la plupart des campagnes, il faut la corriger, avant de la faire boire, en y mêlant du son de froment ou de la farine d'orge, avec une bonne pincée de sel et un demi-verre de vinaigre par seau.

4°. Les animaux qui vont aux champs n'y seront conduits que le matin et le soir; on les rentrera dans le milieu du jour.

5°. Il faudra éviter le plus possible les bords des grandes routes, où ils respirent constamment une poussière épaisse et étouffante.

6°. Ceux qui travaillent seront menagés. Souvent les travaux de la moisson ont été interrompus, parce que les propriétaires avaient forcé leurs animaux, trop peu nombreux, pour se hâter de rentrer leur récolte.

7°. Les habitations des animaux seront nettoyées, lavées, s'il en est besoin, bien aérées, et on y répandra du vinaigre une ou deux fois par jour, sur-tout lorsqu'ils y rentreront pendant la chaleur.

8°. Enfin celles où il y aura eu des animaux malades ou morts, seront désinfectées de la manière suivante :

*Désinfection des Bergeries, Bouveries, Écuries, etc.*

La propreté, la libre circulation de l'air, le lavage à grande eau, et les fumigations minérales, sont les bases de toute désinfection.

On balaiera l'aire, les murs et les planchers des bergeries, bouveries et écuries; on n'y laissera ni fumier, ni fourrages, ni toiles d'araignée, ni aucune matière combustible.

On ouvrira les portes et les fenêtres pour faciliter la libre circulation de l'air; on pratiquera même des ouvertures, si celles qui existent ne suffisent pas.

Les murs à la hauteur de trois pieds seront lavés à grandes eaux avec des balais, jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement nettoyés.

La terre de l'aire des bergeries, bouve-

ries et écuries sera enlevée de deux pouces d'épaisseur, renouvelée et rebatue.

On y fera ensuite la fumigation suivante.

On portera dans les bergeries, bouveries et écuries un réchaud rempli de charbons allumés sur lequel on mettra une terrine à moitié pleine de cendre.

On posera sur cette cendre une autre terrine ou un vase large; dans lequel on mettra quatre onces de sel commun et un peu humide; on versera trois onces d'huile de vitriol; on fermera les portes et les fenêtres, et on se retirera aussitôt, pour ne pas respirer la vapeur très-abondante qui se dégage, et qui remplira bientôt tout le local. On n'ouvrira que lorsque la vapeur sera totalement dissipée; on pourra alors y faire entrer les animaux.

Cette fumigation peut être faite pendant que les animaux seront aux champs; il suffira d'ouvrir les portes et les fenêtres un moment avant que les animaux rentrent.

Toutes autres fumigations de plantes aromatiques sont inutiles; elles ne servent qu'à déplacer une odeur par une autre.

## I I.

### *Usage du Sel pour les Animaux domestiques.*

Le sel soutient et augmente la vigueur et la santé ; il échauffe, il fortifie l'estomac ; provoque l'appétit ; favorise la digestion ; entretient l'enbonpoint ; il engraisse.

Il fournit plus de lait, de fromage, de crême et de beurre ; les uns et les autres ont plus de qualité, et le beurre est plus jaune : les animaux sont plus féconds.

Le sel prévient la pourriture, exempte des vers et autres maladies : il rend le poil plus brillant et plus lissé, la laine meilleure, plus soyeuse, plus touffue, plus élastique.

Il convient parfaitement après les bains et la tonte des bêtes à laines, si le tems est froid, parce qu'étant tout-à-coup deshabillées, elles sont plus exposées et plus sensibles aux impressions du froid : on en continue l'usage pendant quinze jours consécu-

tifs ou pendant un mois, de deux jours l'un. Le sel convient pendant les tems pluvieux et brumeux, lorsque les rosées sont plus fortes, et quand il y a des gelées blanches ou de la neige.

Son usage habituel sert aussi à préserver les bestiaux des maladies pestilentielles, même avant leur naissance; mais lorsqu'une fois elles sont formées dans le corps de l'animal, par une cause quelconque, et qu'elles sont capables de se communiquer à d'autres par contagion alors le sel ne peut servir ni à garantir ceux qui se trouvent menacés de ces effets, ni à les guérir lorsqu'ils sont malades, son usage alors, et la confiance qu'il pourrait donner, peuvent avoir des suites plus dangereuses.

### *Doses du Sel.*

On peut donner le sel, par jour, à la dose de trois onces, aux vaches, en deux fois, au moment de les traire.

De 2 onces . . . . . . . au bœuf.

De 2 gros à une once. au cheval.

De 1 à 4 gros ...... à la chèvre.
De 2 à 4 gros ..... aux bêtes à laine.
De 2 à 6 gros ...... aux cochons.
De 1 à 4 gros...... par livre de nourriture, aux volailles.

*Cas où il convient de l'employer.*

Le sel est plus nécessaire au printemps et à l'automne, que pendant l'hiver et l'été; dans les pays tempérés, que dans les pays chauds ou froids, dans les pays bas et humides que dans ceux qui sont secs et élevés; pour les tempéramens humides, froids, peu irritables, que pour ceux qui sont secs, ardens, irritables.

Le sel convient avec les alimens qui abondent en eau et conséquemment avec les navets, les turneps, les choux, les carottes, les pommes de terre, les citrouilles, les laitues .... On peut les mêler aux gâteaux de noix, de semences quelconques dont on a exrrait de l'huile et qu'on fait manger aux animaux.

On peut en mettre dans le lait caillé

dans le petit-lait destiné pour les volailles et les cochons : il corrigera le mauvais effet de la nourriture prise chez les amidonniers, et réservés à ces derniers animaux et aux vaches ; uni au son, il le rendra plus facile à digérer ; il conviendra aux cochons nourris de glands, de fèves, de pois......., uni aux marcs de poires et de pommes, dont on nourrit le bétail et même les chevaux dans quelques pays à cidre, il en corrigera les mauvais effets. Le sel s'emploie encore dans les bouillies et boissons quelconques, par lesquelles on supplée au lait pour les jeunes animaux.

## III.

### *Moyen de préserver les troupeaux des Maladies les plus communes.*

On annonce qu'un cultivateur éclairé de l'Allemagne, vient de découvrir un moyen de garantir les *brebis* et les *chèvres* des maladies les plus communes à ces animaux ; en leur faisant manger, dans quelques poignées de moyenne paille, les extrémités et les bou-

tons des branches du genévrier, hachées aussi menues qu'il est possible.

## I V.

### *Moyen de rendre les cochons moins susceptibles de Maladies.*

Une longue expérience, dit *Sonnini*, m'a appris qu'un des moyens les plus efficaces pour entretenir les cochons en santé, c'est de tenir constamment dans le cuvier où l'on jette ensemble le petit-lait, les eaux grasses et les lavures de cuisine qu'on leur destine, une racine de *Brionne* ou de *Couleuvrée.* Quand une racine commence à se macérer, on la remplace par une autre. Cette précaution, jointe aux soins de propreté et de bonne nourriture que ces animaux exigent, maintient ces animaux en vigueur et santé, et les rend moins susceptibles d'être attaqués par les épizooties qui font souvent de grands ravages sur cette espèce.

## V.

### *Procédé pour guérir l'Enflure des Bestiaux.*

L'enflure subite qui survient souvent aux bœufs et aux vaches, lorsque ces animaux paissent de l'herbe encore mouillée par la rosée, ou qu'ils mangent trop-avidement et en trop grande qnantité, des plantes substancielles, telles que la luzerne, le trefle, le sainfoin, etc. cette enflure, dis je, gagne bientôt tout le corps de l'animal, et s'il n'est promptement secouru, il succombe sur le paturage même.

*Sonnini* ayant reconnu l'insuffisance ou la lenteur des remèdes annoncés dans la plupart des auteurs, nous en offre un dont il garantit l'efficacité, qui lui est prouvée par une expérience de plus de vingt années.

Dès que l'on apperçoit qu'un bœuf, ou une vache est attaquée de l'enflure, on lui fait avaler une demi-bouteille de lait, dans laquelle on mêle de la poudre de chasse au-

tant qu'il en peut entrer dans un dé à coudre puis l'on met dans sa bouche un petit billot que l'on maintient comme un mors en l'attachant aux cornes; on fait ensuite marcher l'animal, qui désenfle bientôt sans autre secours.

# AVIS.

## LIQUEUR DE SANTÉ

INVENTÉE ET COMPOSÉE PAR AUGUSTE CARON.

Cette Liqueur est éminemment stomachique, fortifiante et cordiale. Elle excite l'appétit d'une manière plus efficace qu'aucune autre composition; elle appaise les douleurs d'estomac et les maux de tête.

Elle est tonique, et par là propre à préserver de toutes les maladies qui pourraient provenir de la faiblesse de l'estomac ou des viscères abdominaux.

Cette liqueur est sur-tout un incisif puissant; elle accélère la circulation du sang et tous les mouvemens vitaux, entretient la transpiration, dissout

la bile. Ces diverses qualités la rendent très-recommandable pour les personnes qui craindraient les obstructions, les rhumatismes, la goutte, la gravelle, et les autres maladies qui pourraient reconnaître pour causes le défaut de transpiration, la mauvaise qualité des humeurs, leur épaississement, leur stagnation ou leur dégénérescence.

Comme il n'y a point de spécifique universel, ni qui convienne également à tous les tempéramens, je dois prévenir que la Liqueur de santé n'est point propre aux personnes dont le système nerveux serait extrêmement irritable; son action ne ferait qu'augmenter une activité que ces personnes doivent au contraire chercher à calmer. Pour tous les autres tempéramens, la Liqueur de santé produira des effets merveilleux, à diverses doses cependant, selon la différence du tempérament, du sexe, de l'âge, de l'état de la santé, de l'habitude des liqueurs analogues, etc. (1).

Cette liqueur est aussi agréable à prendre qu'une

---

(1) Par habitude des liqueurs analogues, je veux dire, par exemple, que la même dose de Liqueur de santé fera plus d'effet sur une personne qui ne boit que de l'eau, que sur une autre qui boit toujours du vin, et plus sur celle qui ne boit que du vin, que sur une troisième qui aurait l'habitude des liqueurs fortes, et que conséquemment ces trois personnes doivent faire usage de ma Liqueur dans des proportions relatives.

liqueur de table, et l'on peut de même en faire usage après son repas (je dis usage et non excès); mais le moment le plus favorable est le matin à jeûn. On pourra en prendre tous les jours un petit verre, ou seulement la moitié, selon les personnes. Quoique j'aie l'habitude d'en prendre tous les soirs avant de me coucher, je ne conseille point de le faire; il faut pour cela que le tempérament le permette. Cette Liqueur excitant la circulation plus puissamment encore que le café, produirait sur beaucoup d'individus (ainsi que j'en ai la preuve) l'insomnie ou un sommeil agité par des songes tumultueux, deux choses également nuisibles pour la santé.

Comme l'invention de la Liqueur de santé est encore récente, je suis persuadé que son usage étant répandu ne fera que confirmer ses vertus. C'est ainsi que j'ai observé un effet particulier auquel je ne m'attendais pas, quoique néanmoins il résulte des propriétés générales de cette liqueur, le voici: une personne qui depuis long-tems rendait constamment des urines chargées, troubles, épaisses et déposant un sédiment blanchâtre très-considérable, fit usage de la liqueur de santé; au bout de quelques jours, elle remarqua avec surprise que ses urines étaient claires, limpides, ne donnant pas le moindre dépôt, et telles enfin qu'elles sont dans l'état de la plus parfaite santé, et cette amélioration des urines n'a éprouvé aucune altération depuis plusieurs mois.

Cet exemple m'ayant fait voir que l'usage de cette Liqueur ne fera qu'en développer les propriétés et les applications à divers cas; je me suis décidé à la faire connaître au public, quoique je ne l'aie d'abord composée que pour mon usage particulier.

J'engage surtout messieurs les médecins à en faire l'essai, bien persuadé que sa propriété, éminemment tonique, excitante et incisive, sera entre des mains habiles une arme puissante dans une infinité de circonstances.

On trouvera la Liqueur de santé chez *M. De Brai, libraire, rue Saint-Honoré, vis-à-vis celle du Coq. Prix, 3 francs 50 centimes.*

Les personnes qui auront fait usage de la Liqueur de santé, et qui voudront bien me faire part de l'effet qu'elles en auront éprouvé, sont priées de le faire par écrit à l'adresse suivante :

*A M. De Brai, libraire, rue Saint-Honoré, vis-à-vis celle du Coq. Pour M. Auguste Caron.*

# EXPLICATION

## DE QUELQUES TERMES QUI SE TROUVENT DANS CET OUVRAGE.

---

ACESCENT. Qui approche de l'acidité, qui forme des acides.

AGARIC. Sorte de champignon qui s'attache au tronc des arbres.

ALUMINEUX. Qui est d'alun, ou de la nature de l'alun.

ANTI-SEPTIQUE. Qui s'oppose à la corruption.

ANXIÉTÉ PRÉCORDIALE. Grand mal-aise dans la région du diaphragme.

APÉRITIF. Qui ouvre, qui facilite les secrétions.

APHRODISIAQUE. Qui excite à l'amour.

ASPHIXIE. Privation subite du pouls et de tous les signes extérieurs de la vie.

ASTRINGENT. Qui resserre.

BILIFIER. Convertir en bile.

CHRYSALIDE. Chenille renfermée dans sa coque avant de se changer en papillon.

CONSOMPTION. Diminution des forces, amaigrissement du corps.

CUTANÉE. Qui appartient à la peau.

DÉLÉTÈRE. Qui a des qualités très-pernicieuses.

EFFLUVES. Emanations qui sortent d'un corps.

ENDÉMIQUE. Particulier à une nation.

Epidémie. Maladie qui attaque beaucoup de personnes à la fois.

Epizootie. Maladie qui attaque les bestiaux.

Escharotique. Qui ronge violemment les chairs.

Fongueux. Qui est de la forme ou de la nature du champignon.

Gaz. On appelle ainsi tout fluide aériforme.

Gypseux. Qui est de la nature du gypse ou plâtre. *Eau gypseuse*, eau qui tient en dissolution du gypse ou plâtre.

Gastrique. Qui appartient à l'estomac. *Suc gastrique* ou *Liqueur gastrique*. C'est une liqueur qui se trouve dans l'estomac.

Gélatine. Substance animale qui, dissoute dans l'eau bouillante, puis soumise à l'évaporation, forme une sorte de gelée.

Goitre. Tumeur qui survient quelquefois à la partie extérieure du cou.

Hémorrhagie. Perte de sang.

Hygienne. Partie de la médecine qui traite de la conservation de la santé.

Hystérique. Qui a rapport à la matrice.

Ignition. Etat d'un corps rougé par le feu.

Insoluble. Qui ne peut se dissoudre.

Larve. Insecte dans son premier état, et qui doit subir des métamorphoses. Une chenille est toujours la larve d'un papillon; une mouche a toujours pour larve un ver.

Marasme. Maigreur, faiblesse extrême, épuisement total des forces.

Méphitisme. Exhalaison pernicieuse.

Miasmes. Exhalaisons morbifiques et contagieuses.
Morbifique. Qui occasionne des maladies.
Narcotique. Qui a une vertu assoupissante, qui engourdit, qui endort.
Nausées. Envies de vomir.
Phagédénique. Rongeant, corrosif.
Pharmaceutique. Qui appartient à la pharmacie.
Phthisie. Amaigrissement, consomption lente.
Pulmonaire. Qui appartient au poumon.
Saturé. On appelle *saturé* un corps qui tient en dissolution tout ce qu'il peut d'un autre corps. Une *eau saturée* de sel, est une eau dans laquelle on a fait dissoudre autant de sel qu'il a été possible.
Sédatif. Qui appaise, qui calme.
Sélétineux. Qui est de la nature de la sélénite, qui contient de la sélénite.
Septique. Qui favorise la putréfaction.
Théorie. Partie spéculative d'une science.
Tonique. Qui a la propriété de donner du ton à la fibre animale, qui en augmente la force.
Topique. Remède appliqué extérieurement sur une partie malade. Les onguens, les emplâtres, les cataplasmes, etc. sont des topiques.
Végétal. Qui appartient aux plantes, ou ce qui provient des plantes. On appelle *sel végétal*, le sel qui est extrait des plantes.
Volatil. Qui s'élève et se dissout en l'air.

# TABLE RAISONNÉE

## DES MATIERES.

16*

## ERRATA.

Page 6, ligne 13, *le sucre de betterave;* lisez, *le café de betterave.*

Page 7, ligne 10, *Elixir doré de Rauch;* lisez, *Elixir doré de Rouch.*

Page 294, ligne 7, il y a une erreur de ponctuation. *Prenez l'écorce de marronnier d'Inde en poudre très-subtile; une once de la gratiole préparée, deux scrupules;* lisez, *prenez l'écorce de marronnier d'Inde en poudre très-subtile, une once; de la gratiole préparée, deux scrupules.*

Page 295, ligne avant-dernière, *composée de rhubarbes* lisez, *composée de rhubarbe.*

## *Ouvrages qui se trouvent chez le même libraire.*

Agronome (l'), ou Dictionnaire du Cultivateur; dernière édition. 2 vol. in-8. 10 f.

* Annuaire du Cultivateur, par *Rome*. in-8. 1 f. 50 c.

Almanach pour l'année 1810, le bon Jardinier, contenant des préceptes généraux de culture, sur les 4 classes de jardinage; l'indication, mois par mois, des travaux à faire dans les jardins; dédié et présenté à S. M. l'Impératrice. in-12. 6 f.

* Art (l') de fabriquer la Poterie façon anglaise, contenant divers procédés et de nouvelles découvertes, *sur la fabrication du minium, celle d'une nouvelle substance pour la couverte, celle des couleurs vitrifiables; l'art d'imprimer sur la faïence et porcelaine, et un Vocabulaire des termes techniques et chimiques*, à l'usage des fabricans et de ceux qui veulent établir des poteries; par *Oppenheim*, ancien manufacturier; revu pour la partie chimique, par M. *Bouillon-Lagrange*. Paris, 1807. in-12, fig. 2 f. 50 c.

Arithmétique (l') enseignée par des moyens clairs et simples, Ouvrage à l'aide duquel on peut apprendre en peu de temps, sans le secours d'aucun maître, toutes les règles nécessaires au commerce. in-8. 3 f.

* Bonheur (le) dans la campagne, poème en 4 chants; par *Marchangy*, avec notes et fig. 1802. in-8. 3 f.

Buffon des Enfans, nouvelle édit. ornée de 12 planches. Paris, 1808. 1 f. 50 c.

* Collection de nouveaux bâtimens pour la décoration des grands jardins et des campagnes, composée de 44 planches. in-folio cartonné. 60 f.

* Composition des paysages sur le terrain, ou des Moyens d'embellir la Nature autour des habitations, en y joignant l'utile et l'agréable; par *René Gérardin*. 4[e] édit. revue, corr. et augm., 1805, in-8. 2 f. 50 c.

Confiseur (le) moderne, ou l'Art du confiseur et du distillateur; par *Machet*, sec. édit. in-8. 6 f.

Cours (nouveau) d'agriculture théorique et pratique, contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale et domestique, la Médecine vétérinaire, etc., ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture, ouvrage rédigé sur le plan de celui de feu M. l'abbé *Rozier*, duquel on a conservé tous les articles dont la bonté a été prouvée par l'expérience, par les *membres* de la *Section d'agriculture*, de l'Institut de France, 1809. 13 gros vol. in-8, avec beaucoup de figures. 90 f.

* Cuisinière (la) bourgeoise, suivie de l'office; à l'usage de ceux qui se mêlent de la dépense d'une maison, nouv. édit. in-12. 2 f.

Dictionnaire botanique et pharmaceutique, contenant les principales propriétés des minéraux, des végétaux et des animaux, avec les préparations de pharmacie interne et externe les plus usités en médecine et en chirurgie, d'après les meilleurs auteurs anciens, et sur-tout les modernes, par une société de médecins, de pharmaciens et de naturalistes; ouvrage utile à toutes les classes de la société, avec 17 grandes planches représentant 278 fig. de plantes gravées avec le plus grand soin; 2 vol. in-8. 10 f.

Dictionnaire raisonné et abrégé d'Histoire naturelle, par d'anciens professeurs; ouvrage consacré aux progrès des sciences, de l'agriculture et des arts. 1807. 2 vol. in-8. 15 f.

Discours sur les Abeilles, par *Vallée*. in-8. 60 c.

* Ecole (l') du Jardin fruitier, par M. *de la Bretonnerie*, Ouvrage fait pour servir de suite à l'école du Jardin potager, et dans lequel on trouve l'origine des arbres fruitiers, les terres qui conviennent à chacun d'eux, etc. Nouv. édit. revue, corr. et augmentée, par *Mordant Delaunai*, auteur de l'Almanach du Bon jardinier, 2 vol. in-12. 7 f. 50 c.

* Examen des causes de la disette des bestiaux, et des moyens de nous en rédimer; par *Eugène Préaudeau*. in-8. 75 c.

Histoire des Conserves d'eau douce, contenant leurs différens modes de reproduction, et la description de leurs principales espèces; suivie de l'histoire des tremelles et des vulves d'eau douce; par *Vaucher*. in-4. avec 17 planches. 15 f.

Histoire des Plantes d'Europe, ou Elémens de botanique pratique; par *J. L. Gilibert*. 2 vol. in-8. fig. 12 f.

* Instruction sur la culture de la Carotte, in-8. 50 c.
* — sur la culture et l'usage du Choux. in-8. 50 c.
* — sur la culture de la Navette d'été, in-8. 20 c.
* — sur l'emploi de la Houille d'engrais, in-8. 30 c.
* — sur l'emploi de la Lie de vin, in-8. 20 c.
* — sur les moyens de conserver la Pomme de terre, in-8. 50 c.
* — sur les soins à donner aux Chevaux pour les conserver en santé sur les routes et dans les camps; prévenir les accidens auxquels ils sont exposés, et remédier à ceux qui pourraient leur arriver; et sur les Moyens propres à prévenir l'invasion de la Morve, et en préserver les chevaux, et à désinfecter les écuries où cette maladie a régné. Imprimé par ordre du Gouvernement. 1794, in-8. 1 f. 20 c.

Lycée des arts utiles et agréables, cours complémentaire de l'éducation; par *Amar Duvivier*. in-8. 6 f.

Mémoire sur les Abeilles, nouvelle manière de construir des ruches en paille, et la façon de les gouverner; pa *Bienaymé*. Nouv. édit. in-12, fig. 1 f. 25 c.
* — sur la Conservation des grains; par *Villin*. in-12. 75 c.
* — sur un établissement utile aux progrès de l'agricultur en général, in-8. 30 c.
* — sur les moyens de conserver la Pomme de terre sous la forme de riz ou vermicel; par *Grenet*, in-8. fig. 1 f. 20 c.

* Manuel de Santé et d'Economie domestique, ou Exposé des découvertes modernes, telles que sont le moyen de prévenir les effets du méphitisme, de désinfecter l'air, de purifier les eaux corrompues, de révivifier une partie des alimens, etc.; suivi d'observations, de recherches et de procédés utiles à toutes les classes de la société;

rédigé par *Auguste Caron*. Deuxième édit. 1810. in-12. 2 f. 50 c.

Méthode avantageuse de gouverner les Abeilles, fondée sur de nouvelles observations et de nouvelles expériences; par *J. S. Dubost*. in-8. fig. 1 f. 80 c.

Moyens propres à rendre plus économique l'emploi des Farines provenant de grains nouvellement récoltés. in-8. 20 c.

* Observations et Expériences sur l'agriculture, par *Formanoir de Palteau*, in-8. 1 f.

— sur les Bêtes à laine, faites dans les environs de Genève pendant vingt ans; par *C. J. M. Lullin*. in-8. 2 f. 50 c.

Onanisme (l') de *Tissot*, nouvelle édit. revue par M. *Hallé*. Paris, 1809. in-12. 1 f. 80 c.

* Rapport sur les Etangs, fait par la commission d'agriculture et des arts. in-8. 1 f. 50 c.

* — sur la quantité d'alcali fixe que l'on peut tirer des marrons d'Inde; par *Lefebvre*. in-8. 50 c.

Recueil d'opuscules de *D. Tupputi*, contenant un Mémoire sur la manière dont on cultive le cotonnier dans le royaume de Naples et les moyens de le naturaliser en France; deux lettres sur la dégénération des animaux, avec des portraits en taille douce du *Jumart*, et des observations sur le *Porc-épic*. in-8. 1808. 3 f.

Traité des bâtimens propres à loger les animaux qui sont nécessaires à l'économie rurale. in-fol. avec 50 pl. 50 f.

— sur la Carotte, ou Recueil d'observations sur l'usage et les effets salutaires de cette plante dans les maladies internes; par *Bridault*. in-8. 4 f. 50 c.

— sur la Culture des arbustes; par *Buc'hoz*. 3 vol. in-12. 6 f.

Vocabulaire portatif des termes de mécanique, ou définitions, descriptions, abrégés et usage des machines, instrumens et outils employés dans les sciences, les arts et les métiers, avec l'indication des ouvrages où se trouvent leurs descriptions plus détaillées; par *L. Cotte*. 1 gros vol. in-16. 3 f. 60 c.

